CX65SP4 R /HA S

IT **Italiano**

Istruzioni per l'uso
CUCINA E FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Descrizione dell'apparecchio- Vista d'insieme,2
Descrizione dell'apparecchio- Pannello di controllo,3
Installazione, 7
Avvio e utilizzo,11
Programmi di cottura,12
Precauzioni e consigli,15
Manutenzione e cura,16
Assistenza,17

GB English

Operating Instructions
COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Description of the appliance-Overall view,2
Description of the appliance-Control Panel,3
Installation,18
Start-up and use,22
Cooking modes,23
Precautions and tips,26
Care and maintenance,27
Assistance,27

RS Русский

Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Описание изделия-Общий вид,2
Описание изделия-Панель управления,3
Монтаж,28
Включение и эксплуатация,32
Программы приготовления,33
Предосторожности и рекомендации,36
Техническое обслуживание и уход,37
Техническое обслуживание,37

HU Magyar

Használati útmutató
tűzhely és a sütő

Tartalomjegyzék

Használati útmutató,1
A készülék leírása- A készülék áttekintése,2
A készülék leírása- Kezelőpanel,3
Üzembe helyezés,38
Bekapcsolás és használat,42
A sütő használata,43
Óvintézkedések és tanácsok,46
Karbantartás és ápolás,47
Szerviz,48

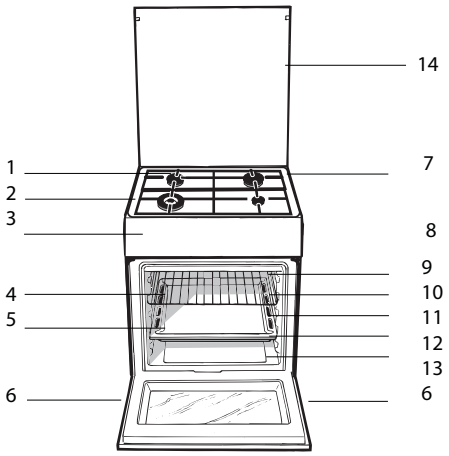
KZ Қазақша

Пайдалану нұсқаулығы
ПЕШ ПЕН АСТЫҢҒЫ ПЕШ

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы, 1
Құрылғы сипаттамасы-Басқару тақтасы, 2
Құрылғы сипаттамасы-Жалпы көрінісі, 3
Орнату, 48
Қосу және пайдалану, 52
Конфорканы пайдалану, 53
Сақтандырулар мен кеңестер, 55
Күтім және техникалық қызмет көрсету, 56
Көмек, 56

АЮ 77



IT Descrizione dell’apparecchio
Vista d’insieme

1 Bruciatore a gas
2 Griglia del piano di lavoro
3.Pannello di controllo
4.Ripiano GRIGLIA
5.Ripiano LECCARDA
6.Piedino di regolazione
7.Piano di contenimento eventuali trabocchi
8.GUIDE di scorrimento dei ripiani
9.posizione 5
10.posizione 4
11.posizione 3
12.posizione 2
13.posizione 1
14.Coperchio vetro

GB Description of the appliance
Overall view

1 Hob burner
2 Hob Grid
3.Control panel
4.Sliding grill rack
5.DRIPPING pan
6.Adjustable foot
7.Containment surface for spills
8.GUIDE RAILS for the sliding racks
9.position 5
10.position 4
11.position 3
12.position 2
13.position 1
14. Glass Cover

RS Описание изделия
Общий вид

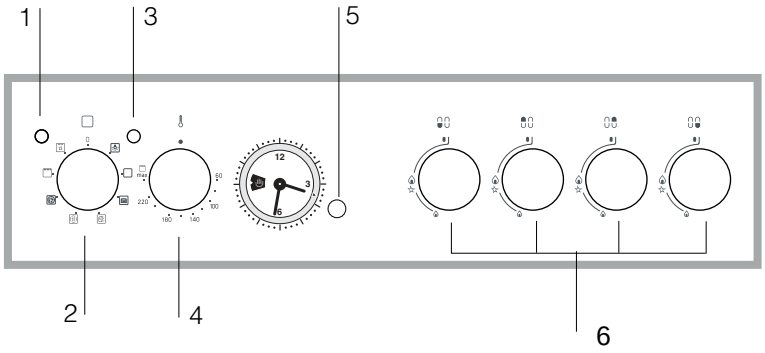
1 Газовые горелки
2 Рабочая поверхность
3 Панель управления
4 Решетка духовки
5 Противень или жарочный лист
6 Регулируемые ножки
7 Электрические конфорки
8 НАПРАВЛЯЮЩИЕ для противеней решеток
9 Положение 5
10 Положение 4
11 Положение 3
12 Положение 2
13 Положение 1
14 Стеклянная крышка

HU A készülék leírása
A készülék áttekintése

1 Gáz égõ
2 Edénytartó rács
3 Kapcsoló tábla
4 Sütõ rács
5 Serpenyõ vagy sütõtepsi
6 Állítható lábacska vagy láb
7 Zsírfelfogó borítólap
8 TÁLCASíNEK
9 helyzet 5
10 helyzet 4
11 helyzet 3
12 helyzet 2
13 helyzet 1
14 Ha felmelegedik

KZ Құрылғы сипаттамасы
Жалпы шолу

1. Плита оттығы
2. Плита торы
3. Басқару тақтасы
4. Сырғымалы гриль тартпасы
5. МАЙ ЖИНАЙТЫН таба
6. Реттелмелі аяқ
7. Төгілген сұйықтықтарды ұстайтын бет
8. Сырғымалы тартпаларға арналған БАҒЫТТАУЫШ
9. 5-позиция
10. 4-позиция
11. 3-позиция
12. 2-позиция
13. 1-позиция
14. Шыны қақпақ (тек кейбір модельдерде)



IT Descrizione dell’apparecchio
Panello di controllo

1.La spia di funzionamento di forno
2.Manopola di selezione forno
3.La spia termostato forno
4.Manopola termostato
5.Manopola Contaminati
6.Manopole dei bruciatori a gas del piano di cottura

GB Description of the appliance
Control panel

1.Oven Indicator light
2.SELECTOR knob
3.THERMOSTAT indicator light
4.THERMOSTAT knob
5.TIMER knob
6. Hob BURNER control knob

RS Описание изделия
Панель управления

1. Световой индикатор
2.Рукоятка выбора функций духового шкафа
3.Световой индикатор термостата духового шкафа
4.Рукоятка выбора температуры
5.Таймер
6. Рукоятки включения газовых конфорок варочной панели

HU A készülék leírása
Kezelőpanel

1.Ellenőrző lámpa
2.Választó gomb
3.Hőmérséklet ellenőrző lámpa
4.Hőmérséklet szabályzó gomb-Termosztát
5.Időmérő gomb
6.A tűzhely gázégőinek vezérlő gombjai

KZ Құрылғы сипаттамасы
Басқару тақтасы

1. ПЕШ индикатор шамы
2. ТАҢДАУ тұтқасы
3.ТЕРМОСТАТ индикатор шамы
4. ТЕРМОСТАТ тұтқасы
5. ТАЙМЕР тұтқасы
6. Плита ОТТЫҒЫН басқару тұтқасы

IT AVVERTENZA

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere
pericoloso e può provocare un incendio.
Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.
Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.
Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.
Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.
Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.
ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
ATTENZIONE: l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.
! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

GB Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
Remove any liquid from the lid before opening it.
Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity .

RS ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.
Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.
Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.
ВНИМАНИЕ: Опасно оставлять включенную конфорку с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару.
НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью.
Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.
Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.
Если на крышку пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку. Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.
ВНИМАНИЕ: использование ненадлежащих предохранений варочной панели может привести к пожару.
! При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с заднейстороны выемки

HU FIGYELMEZTETÉS

FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhetQ részei a használat közben rendkívüli módon felmelegedhetnek.
Vigyázzon, hogy nehogy hozzáérjen a fqtQelemekhez.
Ha a gyermekek nincsenek folyamatos felügyelet alatt, tartsa távol a 8 éven aluli gyermekeket.
Ezt a készüléket a 8 éves kort betöltött gyermekek, valamint a testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértQ, illetve a terméket nem ismerQ személyek csak megfelelQ felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatos alapvetQ utasítások és a kapcsolódó veszélyek ismeretében használhatják. Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási mqveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
FIGYELEM: A tqzhelyen felügyelet nélkül otthagyott zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem zárja el a készüléket, és takarja le a lángot például fedQvel vagy tqzálló takaróval.
Az üveg sütQajtó tisztításához ne használjon súrolószereket vagy vágóéllel rendelkezQ fémspatulát, mivel azok összekaristolhatják az ajtó felületét, ami pedig az üveg összetöréséhez vezethet.
A fiók (ha van) belsQ felületei felmelegedhetnek.
A készülék tisztításához soha ne használjon gQztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

A készülék tetejének kinyitása elQtt minden nedvességet töröljön le róla. Ne csukja le az üvegtetQt (ha van), ha a gázégQk vagy elektromos fQzQlapok még melegek.
FIGYELEM: Az esetleges áramütések elkerülése érdekében a lámpa kicserélése elQtt gyQzQdjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.
FIGYELEM: A fQzQlap védelmeinek nem megfelelQ használata balesetet okozhat.
! A rács behelyezésekor győződjön meg arról, hogy a kallantyú felfele néz és a sütőtér hátsó részén van.

KZ ЕСКЕРТУ

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін. Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.
8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады.
Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды.
Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.
ЕСКЕРТУ: Плитада майға тамақ пісірген кезде бақылап тұрмау қауіпті болуы және өрт шығуға әкелуі мүмкін.
Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруші болмаңыз, оның орнына құрылғыны өшіріп, жалынды жабыңыз, мысалы қақпақпен немесе өртенбейтін матамен.
Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шынының сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.
Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.
Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.
Қақпақты ашпас бұрын ондағы сұйықтықты сүртіп алыңыз. Шыны қақпақты (бар болса) газ оттықтары немесе электр плиталар әлі ыстық болған кезде жаппаңыз.
ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: сәйкес келмейтін конфоркалардың қорғану құралдарын пайдалану жазатайым оқиғаларға себеп болуы мүмкін.
! Тартпаны ішке салған кезде шектегіш жоғары қарап, қуыстың артқы жағында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

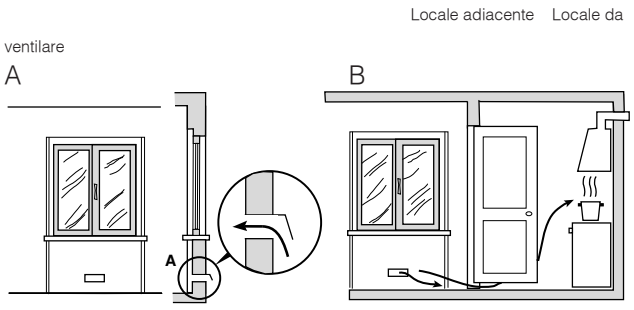
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

Ventilazione dei locali

L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore.
Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata).
Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (**vedi figura A**).
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm^2 – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (**vedi figura B**) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.



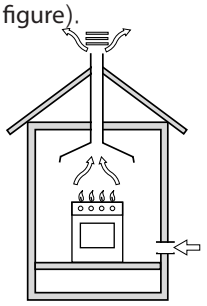
Apertura di ventilazione per l'aria comburente

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

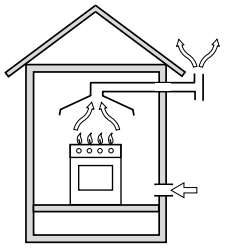
! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione

Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (**vedi figure**).



Scarico direttamente all'esterno ramificata apparecchi



Scarico tramite camino o canna fumaria (riservata agli di cottura)

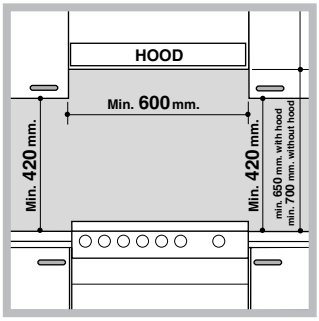
! I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.
I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

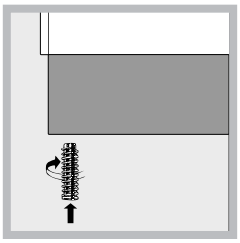
! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;

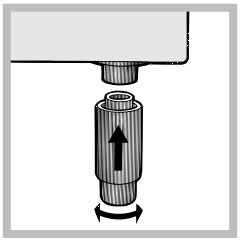


- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (**vedi figura**);
- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (**vedi figura**).



Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (**vedi tabella Dati tecnici**).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario **vedi sotto**). Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti in vigore. Per facilitare l'allacciamento, l'alimentazione del gas è orientabile lateralmente*: invertire il portagomma per il collegamento con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta fornita in dotazione.

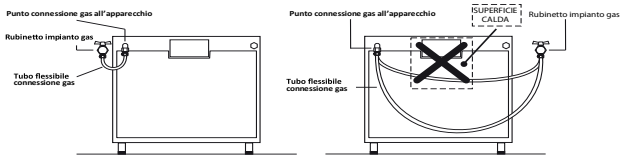
! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (**vedi sotto**).

Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

Verificare che il tubo risponda alle norme UNI-CIG 7140 in vigore. Il diametro interno del tubo deve essere: 8 mm per alimentazione con gas liquido; 13 mm per alimentazione con gas metano.

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:
- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi,

parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle norme UNI-CIG 7141 in vigore.



! Se una o più di queste condizioni non può essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (**vedi sotto**).

Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.
Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

Controllo tenuta

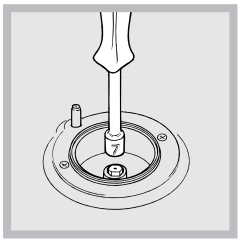
A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento a diversi tipi di gas

È possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

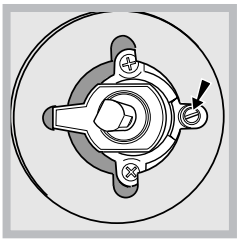
Adattamento del piano cottura

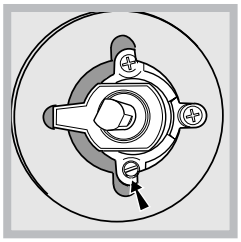
Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;



2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (**vedi figura**), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (**vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli**);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:
1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.
! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo;





3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

! Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.

! Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le norme EN 88-1 e EN88-2 in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

Consigliamo di pulire il forno prima del suo primo utilizzo seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo "Manutenzione e cura".

Sostituzione degli ugelli su bruciatore Tripla corona

1.togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi figure);

2.svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1). I due ugelli hanno la stessa foratura.

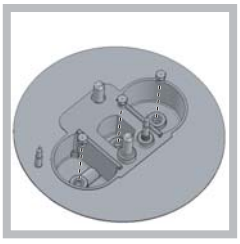
3.rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

IT

•Regolazione aria primaria dei bruciatori
I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

- Regolazione minimi

1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.



4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi

   agendo sulla vite di regolazione.

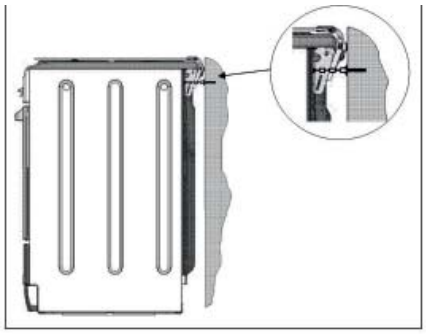
5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 e EN 88-2 "regolatori per gas canalizzati").

La catenella di sicurezza

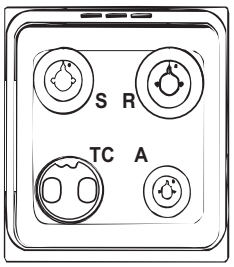


! Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, la catenella di sicurezza DEVE essere tassativamente installata!
La cucina e' dotata di una catenella di sicurezza che deve essere fissata con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio.
Si deve usare la vite e il tassello adeguato al tipo di materiale del muro posteriore all'apparecchio Se la vite ha il diametro della testa minore di 9mm, si deve usare una rondella. Per muro di calcestruzzo e' necessario usare la vite lunghezza di 60mm e diametro di 8mm.
Assicurarsi che la catenella sia fissata nella parte posteriore della cucina, come indicato nel disegno, in modo che sia stretta e parallela al livello del suolo.
! Ad installazione ultimata la catenella deve essere mantenuta in trazione !

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Tabella 1

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas Liquido				Gas Naturale	
				By Pass 1/100 (mm)	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h		ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
		Nominale	Ridotto			***	**		
Tripla Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Rapido (Grande) (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	



CX65SP4 R /HA S

* A 15°C 1013 mbar-gas secco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m^3

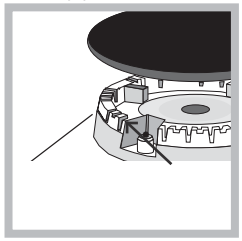
Avvio e utilizzo

Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori
In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è

Per accendere un bruciatore premere la manopola del bruciatore associato.
1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima.
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo, sul massimo o su una posizione intermedia.

Se l'apparecchio è dotato di accensione



elettronica* (vedi figura) è sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma minima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza* per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto •.

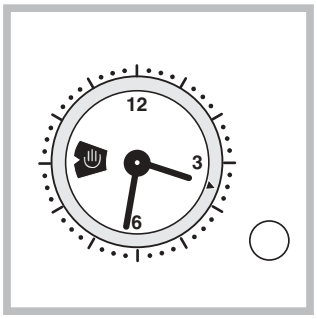
Consigli pratici per l'uso dei bruciatori
Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo „Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Bruciatore	ř Diametro Recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26

! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

Impostare ora



Premere la manopola del PROGRAMMATORE e ruotarla in senso antiorario fino a impostare l'ora corrente.

! L'impostazione dell'ora è possibile solo se il forno è collegato all'impianto elettrico. In caso di mancanza di corrente il PROGRAMMATORE si ferma: al ripristino della corrente è necessario regolare nuovamente l'ora.

Uso del forno

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.
! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura consigliata per il programma o quella desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.
Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nell'apposita tabella (*vedi Tabella cottura in forno*).

Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

* Presente solo su alcuni modelli.

IT

Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).

Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma **FORNO PASTICCERIA**

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

Programma **FAST COOKING**

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola offrendo un calore costante e uniforme. Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

Programma **MULTICOTTURA**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore, inferiore e circolare) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **FORNO PIZZA**

Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programma **GRILL**

Si attiva la parte centrale dell'elemento riscaldante superiore. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale (bistecche di vitello e di manzo, filetto, entrecote). È un programma dai consumi contenuti, ideale per grigliare piatti di ridotte dimensioni. Posizionare il cibo al centro della griglia, poiché negli angoli non viene cotto.

Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.

! Le cotture GRILL e GRATIN debbono essere effettuate a porta chiusa.

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

! Al momento dell'attivazione della funzione selezionata viene effettuato un settaggio dei parametri del prodotto, finalizzato ad ottimizzare le performances di cottura, che potrebbe comportare il ritardo dell'accensione di ventola ed elementi riscaldanti.

Consigli pratici di cottura

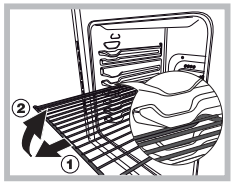
! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

GRILL

- Nelle cotture GRILL mettere la griglia in posizione 5 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi). Nella cottura GRATIN mettere la griglia in posizione 2 o 3 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

ATTENZIONE ! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1)

Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle. (2)



FORNO PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

DATI TECNICI	
Dimensioni Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	lt. 57 l
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: Tradizionale; ☐ Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Pasticceria.
CE	Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 2009/142/EC del 30/11/09 (Gas)

ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegnere tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.*Solo per i modelli con coperchio vetro.

Tabella cottura in forno

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
Forno Pasticceria	Crostate	0.5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcite (su 2 ripiani)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Bignè (su 3 ripiani)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Surgelati					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	2	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	2	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precotti					
	Ali di pollo dorate	0.4	2	-	200	20-25
	Cibi Freschi					
	Biscotti (di frolla)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	2	-	210	10-12
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscotti(su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Pan di spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna(su 2 ripiani)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
Forno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 or 3	10	180	60-70
Grill	Sogliole e seppie	0.7	4	-	Max	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0.6	4	-	Max	8-10
	Seppie	0.6	4	-	Max	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	4	-	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0.8	4	-	Max	15-20
	Salsicce	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Sgombri	1	4	-	Max	15-20
	Toast (o pane tostato)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2	10	200	30-35

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinchč l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.

- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.

- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).

- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

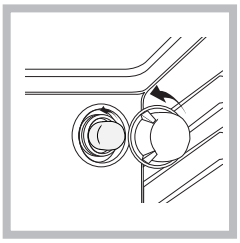
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.
- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza* per assenza di fiamma.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (vedi figura).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

* Presente solo su alcuni modelli.

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

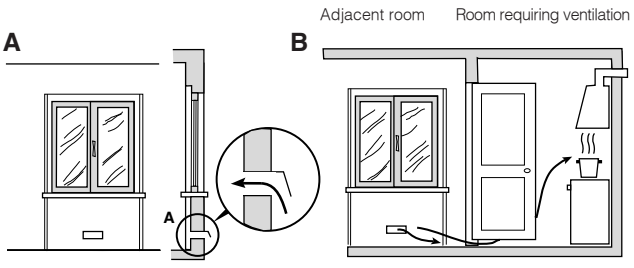
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, in accordance with current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device.
When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



Ventilation opening between flooring

Increase in the gap for comburent air

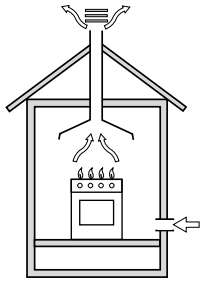
the door and the

! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

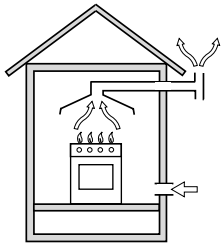
Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).

Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)



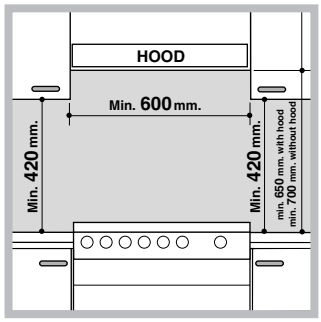
! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet,

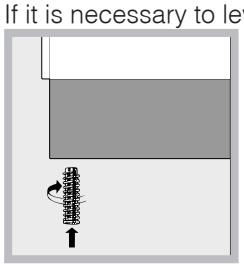


there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

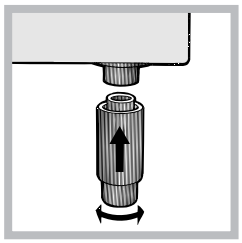
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling

If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.



Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

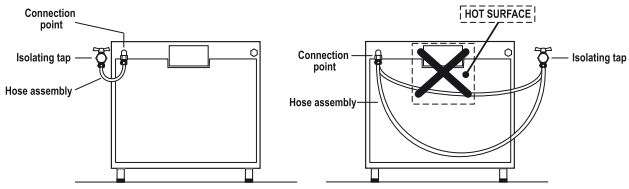
! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:
- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.

- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.



! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the tightness of the connection

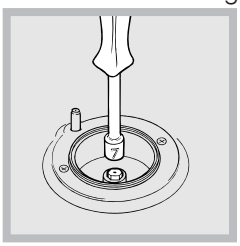
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.

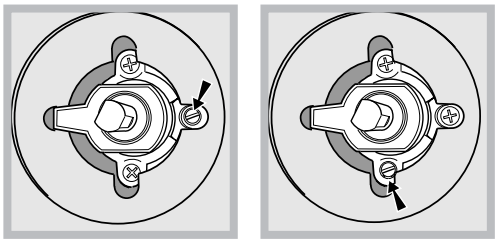


2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible:



3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the „Care and maintenance" section.

Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.

- Adjusting the burners' primary air :

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.
2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.

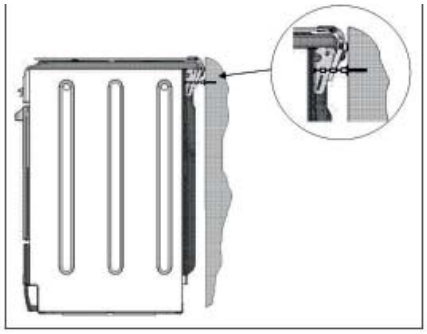
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

Safety Chain



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

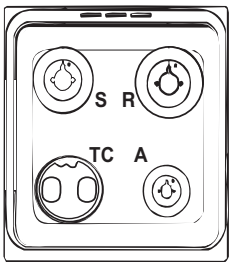
Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

Table of burner and nozzle specifications

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas			
				By-Pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100	Flow* l/h	Nozzle 1/100	Flow* l/h
		Nominal	Reduced	(mm)	(mm)	***	**	(mm)		(mm)	
Fast (Large)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	80	95
Triple Ring (TC)	130	3.25	1.5	63	2X65	236	232	2X99	309	2X107	309
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	



CX65SP4 R /HA S

* At 15°C and 1013 mbar - dry gas
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg
***Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

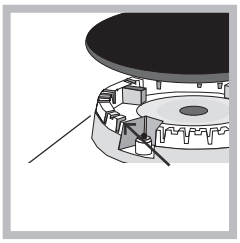
WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

Start-up and use

GB

Using the hob

Lighting the burners
For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting 🔥.
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting 🔥, the maximum setting 🔥 or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (see figure), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position •.

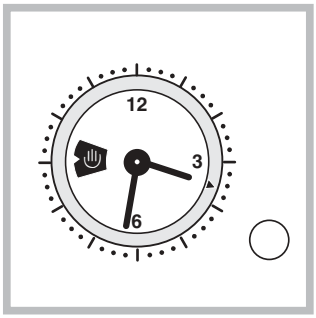
Practical advice on using the burners
For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner:

Burner	ř Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the “Burner and nozzle specifications”.

! For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

Setting the time



Press the PROGRAMMER knob and turn it in an anticlockwise direction to set the correct time.

! The clock can only be set if the oven is connected to the electricity mains. In case of a power failure, the PROGRAMMER will stop: the correct time will need to be reset once the power has returned.

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.
! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (*see Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

* Only available in certain models.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.

BAKING mode

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.

FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.
Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

PIZZA mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

GRILL mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

GRATIN mode

The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

! The GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

! Al momento dell'attivazione della funzione selezionata viene effettuato un settaggio dei parametri del prodotto, finalizzato ad ottimizzare le performances di cottura, che potrebbe comportare il ritardo dell'accensione di ventola ed elementi riscaldanti.

GB

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 or 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

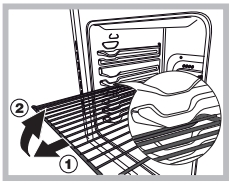
MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food that requires more heat on the rack in position 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- When using the GRILL cooking mode, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the GRATIN cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1)
As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).



PIZZA MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43.5x40 cm
Volume	57 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Regulation EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: ☐ Traditional mode**;** Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking.
	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2004/142/EC dated 30/11/09 (Gas) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	**Frozen food**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Barbecue	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. if the appliance is switched on accidentally, they could catch fire.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Always make sure the knobs are in the ● position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.

- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.

- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).

- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

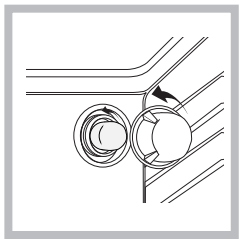
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

* Only available in certain models.

Монтаж

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.

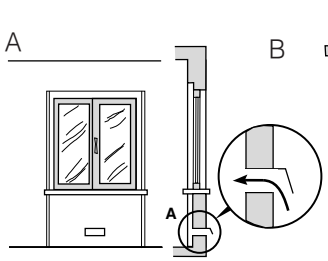
! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.

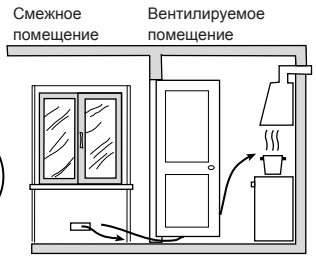
! Любая операция по регуляции или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения кухонной плиты от сети электропитания.

Вентиляция помещений

Изделие может быть установлено в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими национальными нормативами. В помещении, в котором устанавливается изделие, должен быть обеспечен приток воздуха в объеме, необходимом для оптимального горения газа (расход воздуха не должен быть меньше 2 м<+>3/час на 1 кВт установленной мощности).
Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь воздуховод площадью не менее 100 мм^2 полезного сечения и располагаться таким образом, чтобы их нельзя было закрыть, даже частично (*см. рисунок A*).
Эти отверстия должны быть увеличины на 100% - то есть иметь минимальную площадь 200 см^2 - если варочная панель не оснащена предохранительным устройством отсутствия пламени, и если воздух в помещение поступает из смежных помещений (*см. рисунок B*), которые не должны быть общими зонами дома, пожароопасными помещениями или спальнями, оснащенных вентиляционным воздуховодом, выходящим на улицу, как описано выше.



Вентиляционные отверстия для притока воздуха

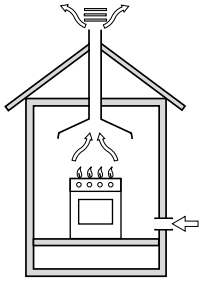


Увеличение зазора между дверью и полом

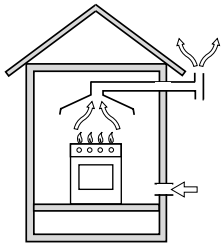
! После продолжительного использования изделия рекомендуется открыть окно или включить более интенсивный режим вентиляторов.

Дымоотвод

Дымоотвод должен осуществляться через вытяжной зонт, соединенный с эффективным дымоходом с натуральной тягой, или посредством электровентилятора, который автоматически включается каждый раз при включении изделия (*см. рисунок).*



Прямой дымоотвод в атмосферу



Дымоотвод через камин или дымоход с медным покрытием (для кухонных устройств для приготовления пищи)

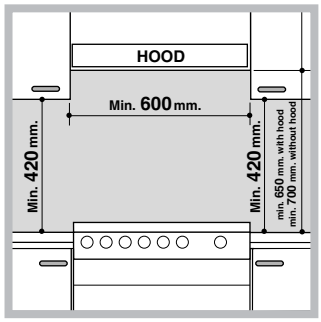
! Сжиженные природные газы тяжелее воздуха, застиваются внизу, по этой причине помещения для хранения баллонов с СПГ должны иметь внетиляционные отверстия у пола для вентиляции возможных утечек газа.
Баллоны с СПГ, полные или частично израсходованные, не дожны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалы, и т.д.). Храните в помещении только рабочий баллон, установив его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печей), которые могут нагреть его до температуры выше 50°C.

Расположение и нивелировка

! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочной панели.

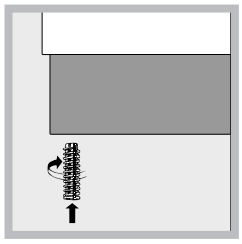
! Проверьте, чтобы стена, к которой прилегает задняя часть изделия, была из невозгораемого материала и устойчивой к теплу (T 90°C).

Правильный порядок монтажа:
- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше кухонных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 600 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (*см. рисунок);*

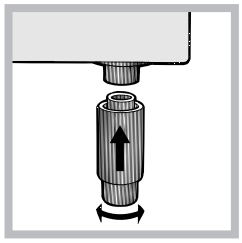


• не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.
• возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

Нивелировка



При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухонной плиты прилагающиеся нивелировочные ножки (*см. рисунок).*



Ножки* вставляются под основание кухонной плиты.

Электрическое подсоединение

Установите на сетевой шнур нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке изделия (*см. табличку с техническими данными).*
В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой шнур должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением сетевого шнура проверьте следующее:
- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой шнур и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние сетевого шнура и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

Подсоединение к газопроводу

Подсоединение к газопроводу или к газовому баллону выполняется посредством гибкого резинового или стального шланга в соответствии с действующими национальными нормативами, после проверки настройки изделия на тип используемого газа (см. этикетку настройки на крышке: в противном случае *см. ниже*). В случае использования сжиженного газа из баллона необходимо установить регуляторы давления, соответствующие действующему национальному нормативу. Для облегчения подсоединения газовый патрубок является ориентируемым*: поменяйте местами крепежную блокировочную гайку на заглушку и замените прилагающееся уплотнение.

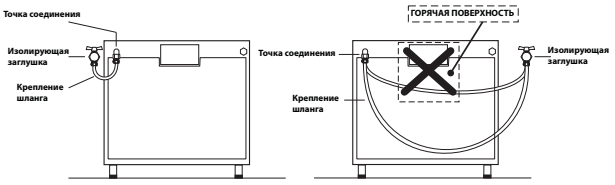
! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице «Характеристики газовых конфорок и форсунок» (*см. ниже*).

Газовое подсоединение посредством резинового шланга

Проверьте, чтобы шланг соответствовал действующим национальным нормативам. Внутренний диаметр шланга должен быть: 8 мм для сжижженного газа; 13 см для газа метана.

После подсоединения проверьте, чтобы шланг:
- не касался частей, температура которых может превысить 50°C;
- не был растянут, перекручен, сжат или заломлен;
- не касался режущих предметов, острых углов, подвижных предметов и не был сжат;
- был легко доступен для проверки по всей длине;
- не был длиннее 1500 мм;
- был прочно закреплен с обоих концов при помощи хомутов, соответствующих действующим национальным нормативам.

RS



! Если одно или несколько из вышеописанных условий не будет соблюдено, и если кухонная плита устанавливается в условиях класса 2, подгруппа 1 (изделие, встроенное между двух кухонных элементов), необходимо использовать гибкий стальной шланг (*(см. ниже*).

Газовое подсоединение посредством шланга из нержавеющей стали со сплошной оплеткой с резьбовыми соединениями.

Проверьте, чтобы шланг и уплотнения соответствовали действующим национальным нормативам.
Для подсоединения шланга снимите блокировочную гайку с изделия (патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическу резьбу S газ «папа»).

! Длина подсоединяемого шланга не должна превышать 2 метра при максимальном растяжении. Проверьте, чтобы шланг не касался подвижных деталей, которые могут его сжать.

Проверка уплотнения

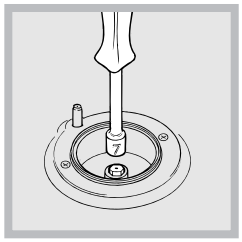
По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

Настройка на различные типы газа

Изделие может быть настроено на тип газа, отличающийся от оригинального (указан на этикетке настройки на крышке).

Настройка варочной панели

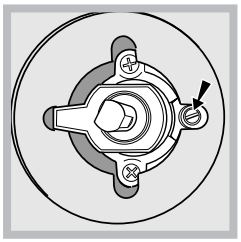
Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:

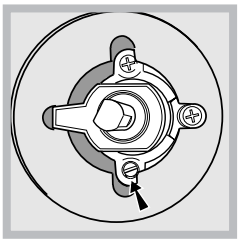


1. снимите решетки с варочной панели и выньте горелки из своих гнезд;
2. отвинтите форсунки при помощи полого ключа 7 мм (*см. рисунок)* и замените их на форсунки, расчитанные на новый тип газа *(см. таблицу Характеристики горелок и форсунок);*
3. восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.

Порядок регуляции минимального пламени конфорок на варочной панели:
1. поверните рукоятку в положение минимального пламени;
2. снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

! В случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть завинчен до упора.





3. проверьте, чтобы конфорка не гасла при резком повороте крана из положения максимального пламени в положение минимального пламени.

! Конфорки варочной панели не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

! После настройки на другой тип газа, отличный от оригинального, необходимо заменить старую этикетку настройки на новую, с новой настройкой, которую вы сможете найти в уполномоченных Центрах технического обслуживания.

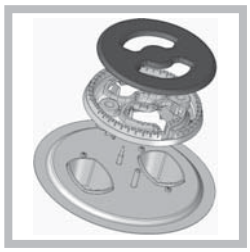
! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), на питающем газопроводе должен быть установлен соответствующий регулятор давления согласно действующим национальным нормативам «Регуляторы для канализированных газов».

Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».

Замена форсунок тройной конфорки
1. снимите решетки и выньте горелки из своих гнезд. Горелка состоит из двух отдельных частей (см. схемы);
2. отвинтите форсунки полой отверткой 7 мм. Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1). Обе форсунки имеют одинаковое отверстие.
3. восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.

• Регуляция первичного воздуха горелок
Горелки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.
• Регуляция минимального пламени

1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени;
2. Снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.
3. Проверьте, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, горелки не гасли.
4. В изделиях, оснащенных защитным устройством



(термопарой), в случае неисправности этого устройства при минимальном пламени горелок увеличьте расход газа минимального пламени при помощи регуляционного винта.

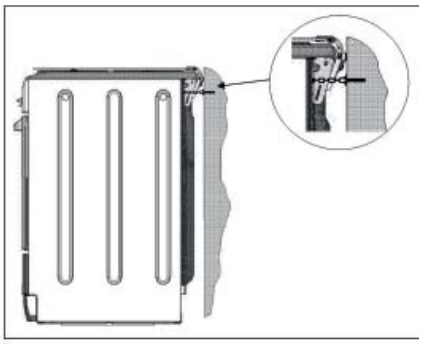
5. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.

! В случае использования сжиженного газа регуляционный винт должен быть завинчен до упора.

! По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Сервисного Обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается (или варьирует) от предусмотренного давления, необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (согласно нормативам EN 88-1 и EN 88-2 «Регуляторы для канализированных газов»).

Безопасность цепи

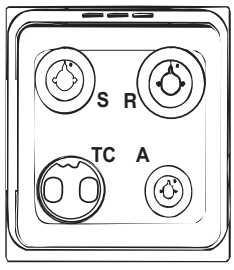


! Во избежание случайного опрокидывания изделия, например, если ребенок залезет на дверцу духовки, НЕОБХОДИМО установить прилагающуюся предохранительную цепь.
Духовой щкаф укомплектован предохранительной цепью, которая должна быть прикреплена винтом (не прилагается к печи) к стене сзади изделия на той же высоте, на которой цепь крепится к
изделию. Выберите винт и винтовой анкерный болт, соответствующие типу материала стены сзади изделия. Если головка винта имеет диаметр меньше 9 мм, необходимо использовать шайбу. Цементная стена требует винт диаметром не менее 8 мм и 60 мм длиной.
Проверьте, чтобы цепь была прикреплена к задней стенке духового шкафа и к стене, как показано на схеме, таким образом, чтобы после монтажа она была натянута и параллельна полу.

Таблица характеристик горелок и форсунок

Таблица 1

Горелка	Диа-метр (mm)	Тепловая мощность кВт (p.c.s.*)		Сжиженный газ: Отвер-стие 1/100	Жиклер 1/100	Поток* g/h		Природный газ: Жиклер 1/100	Поток* l/h	Жиклер 1/100	Поток* l/h
		номин.	уменьш.	(мм)	(мм)	***	**	(мм)		(мм)	
Быстрая (большая)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	143	286
Полубыстрая (средняя)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	118	181
Дополни-тельная (Маленькая) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	80	95
Тройная-конфорка(TC)	130	3.25	1.5	63	2x65	236	232	2x99	309	2x107	309
Давление	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	



CX65SP4 R /HA S

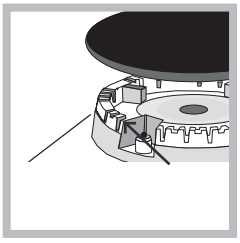
* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ
** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг
*** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг
Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м^3

Включение и эксплуатация

RS

Эксплуатация варочной панели

Включение конфорок
Напротив каждого рукоятки КОНФОРКИ закрашенным кружком показано положение данной конфорки на варочной панели.
Порядок включения конфорки на варочной панели:
1. поднесите к конфорке зажженую спичку или кухонную зажигалку;
2. нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени.
3. отрегулируйте нужную мощность пламени, поворачивая рукоятку КОНФОРКИ против часовой стрелки: на минимум, на максимум или на среднюю мощность.



Если изделие оснащено системой электронного зажигания* (*см. рисунок)*, достаточно нажать и одновременно повернуть против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ минимального пламени вплоть до зажигания конфорки. Может случиться, что конфорка погаснет в момент, когда вы отпустите рукоятку. В этом случае повторите операцию зажигания, удерживая рукоятку нажатой подольше.

! В случае внезапного гашения пламени выключите конфорку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением.

Если изделие оснащено предохранительным устройством* отсутствия пламени, держите рукоятку КОНФОРКИ нажатой примерно 2-3 секунды для того, чтобы пламя конфорки активировало это устройство.

Для выключения конфорки поверните рукоятку вплоть до гашения пламени •

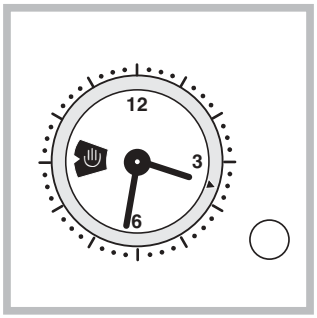
Практические советы по эксплуатации газовых конфорок
Для оптимальной работы конфорок и для экономии газа следует использовать кухонную посуду с плоским дном, с диаметром, соответствующим конфорке, и с крышкой:

Горелка	ø Размеры посуды (см)
Быстрая (R)	24 - 26
Полубыстрая (S)	16 - 20
Вспомогательная (A)	10 - 14
Тройная конфорка(TC)	24 - 26

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

! В моделях, оснащенных дополнительной решеткой, эта решетка может быть использована только на вспомогательной конфорке с посудой диаметром меньше 12 см.

Настройка часов



Потяните рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ и поверните ее против часовой стрелки вплоть до установки значения текущего времени.

! Настройка часов возможна, только если духовой шкаф подключен к сети электропитания. В случае отключения электропитания УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ останавливается: при включении электропитания необходимо вновь выставить время.

Эксплуатация духового шкафа

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.
! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру, рекомендуемую для данной программы или нужную вам температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ.
В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (*см. Таблица приготовления в духового шкафу).*

В процессе приготовления в любой момент можно:
- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

***** Имеется только в некоторых моделях.

Программы приготовления

! Для всех программ можно задать температуру от 60°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);
- ПОДРУМЯНИВАНИЕ (рекомендуется не превышать температуру 200°C).

☐ Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**
Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционального приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным. .

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**
Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.

Программа **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**
Включаются нагревательные элементы и вентилятор, обеспечивая постоянный и однородный жар.
Программа не нуждается в предварительном нагреве.
Данная программа особенно рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженых или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**
Включаются все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый) и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

Программа **ПИЦЦА**
Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

ВНИМАНИЕ! При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.

Программа **ГРИЛЬ**
Включается центральная часть верхнего нагревательного элемента. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре (телячий и говяжих бифштексов, вырезки, антрекотов). Это программа не требует большого расхода энергии, идеально подходит для приготовления на гриле небольших порций. Поместите продукт в центр решетки, так как жар не распространяется по углам.

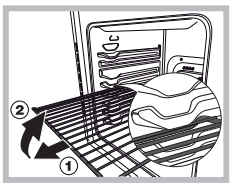
Программа **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**
Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара.

! Для приготовления в режимах ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ дверца духового шкафа должна быть закрыта.

! При выборе специального режима настройки изделия включают в себе добавочное напряжение при приготовлении. Это означает, что включение вентилятора и нагревательных элементов может слегка задержано.

ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1).

Для полного вынимания решеток достаточно поднять их , как показано на схеме, взяв их за передний край и потянуть на себя (2).



RS

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите проитвень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- При использовании ГРИЛЯ установите решетку на 5-ый уровень и противень для сбора соков (жира) на 1-ый. При использовании режима GRATIN (Подрумянивание) установите решетку на 2-ой или 3-ий уровень, а противень на 1-ый для сбора соков.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Мы заботимся о своих покупателях и стараемся сделать сервисное обслуживание наиболее качественным. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

Уход за техникой

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.

Воспользуйтесь профессиональными средствами для ухода за техникой от Indesit Professional для наиболее простого, эффективного и легкого ухода за Вашей бытовой техникой.

Продукты **Indesit Professional** производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники.

Узнайте подробнее на сайте **www.indesit.com** в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров. На сегодняшний день она насчитывает около 350 сервисных центров на территории России и СНГ.

Их контакты Вы можете найти в сервисном сертификате и на сайте **www.indesit.com** в разделе «Сервис».

Если вам надо обратиться в сервисный центр:
Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте www.indesit.com в разделе «Сервис».

Таблица приготовления в духовом шкафу

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжительность приготовления (минуты)
Традиционная духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35
Кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	2 или 3	15	180	40-45
	Кекс	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквит	0.5	3	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	2 и 4	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	2 и 4	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	2 и 4	15	210	15-20
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 и 3 и 5	15	90	180
Быстрое приготовление	**Мороженные продукты**					
	Пицца	0.3	2	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0.4	2	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0.5	2	-	220	30-35
	Пирожки	0.3	2	-	200	25
	Лазанья	0.5	2	-	200	35
	Рыбные котлеты в панировке	0.4	2	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0.4	2	-	220	15-20
	Полуфабрикаты					
	Жареные куриные крылышки	0.4	2	-	200	20-25
	Сырые продукты					
	Печенье (песочное)	0.3	2	-	200	15-18
	Кекс	0.6	2	-	180	45
	Печенье из слоеного теста с сыром	0.2	2	-	210	10-12
Одновременное приготовление	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Жареная курица с картошкой	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры на 2-х уровнях	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2 и 4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-ух уровнях)	1	2 и 4	10	170	20-25
	Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30
Пицца	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	2 или 3	10	180	60-70
Гриль	Камбала и каракатицы	0.7	4	-	Макс.	10-12
	Кальмары и креветки на шампурах	0.6	4	-	Макс.	8-10
	Каракатицы	0.6	4	-	Макс.	10-15
	Филе трески	0.8	4	-	Макс.	10-15
	Овощи-гриль	0.4	3 или 4	-	Макс.	15-20
	Телячий бифштекс	0.8	4	-	Макс.	15-20
	Колбаски-шпикачки	0.6	4	-	Макс.	15-20
	Гамбургер	0.6	4	-	Макс.	10-12
	Скумбрия	1	4	-	Макс.	15-20
	Фаршированый горячий бутерброт (или обжаренный хлеб)	4 и 6	4	-	Макс.	3-5
Gratin (Подрумянивание)	Курица-гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2	10	200	30-35

Изделие:	Комбинированная плита
Торговая марка:	Hotpoint ARISTON
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	CX65SP4 R /HA S
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	32x43,5x40 cm / 57 л
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-230 V ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50 Hz
Класс зашиты от поражения электрическим током	**Класс защиты I**
Класс энергопотребления	B
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 - Потребление электроэнергии - Натуральная конвекция – режим нагрева: Традиционная; Потребление электроэнергии Класс принудительной конвекции - режим нагрева: Кондитерская выпечка.
	Директива ЕС: Директива ЕС: 2006/95/ЕС от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/ЕС от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 2009/142/ЕС от 30/11/09 (Газ) - 90/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/ЕС. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	**Indesit Company S.p.A.** Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (AN), Италия
Импортер:	**ООО "Индезит РУС"**
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46 с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности.
Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять острожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении •.
- Не тяните за сетевой шнур для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсориальными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Если плита расположена на пьедестал, принять необходимые меры предосторожности для предотвращения соскальзывания плиты с пьедестала самого.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации.
  За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. Тщательно ополосните водой и вытрите насухо после чистки. Не используйте абразивные порошки или коррозийные вещества.

- Решетки, диффузоры, форсунки конфорок и горелки варочной панели снимаются для их более простой чистки. Вымойте их горячей водой и неабразивным моющим средством, обращая внимание на удаление всех налетов. После мойки тщательно высушите.

- Регулярно прочищайте кончики защитных устройств* против отсутствия пламени.

- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.

- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.

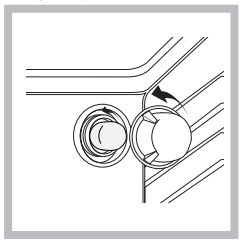
- Не следует закрывать крышку варочной панели, если конфорки включены или еще не остыли.

Проверяйте уплотнения духового шкафа.

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший уполномоченный Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Порядок замены лампочки в духовом шкафу

1. Отключите духовой шкаф от сети электропитания, снимите стеклянную защитную крышку лампы (*см. рисунок*



2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба E 14.
3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания

Уход за рукоятками газовой варочной панели

Со временем рукоятки варочной панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуется произвести их внутреннюю чистку и замену всей рукоятки.

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Техническое обслуживание

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

* Имеется только в некоторых моделях.

Üzembe helyezés

HU

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhessen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele!

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

! A készülék üzembe helyezését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.

! Bármilyen beállítási, karbantartási, stb. munkálatot áramtalanított készüléken kell elvégezni.

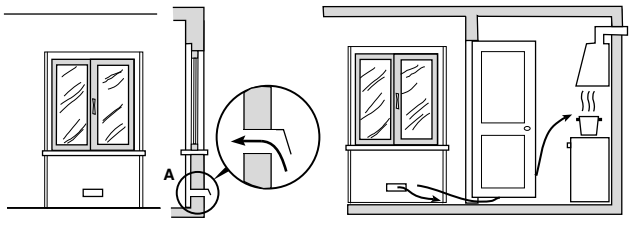
A helyiségek szellőzése

A készülék, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, kizárólag folyamatos szellőzéssel ellátott helyiségekben helyezhető üzembe. A helyiségnek, melyben a készüléket üzembe kívánja helyezni, annyi levegőt kell tudnia biztosítani, amennyi a gáz tökéletes égéséhez szükséges (a levegőáram az üzembe helyezett teljesítmény 1 kW-jára vetítve nem lehet kevesebb 2 m^3/h-nál).
A levegő utánpótlását biztosító, ráccsal ellátott szellőzőnyílásnak 100 cm^2 hasznos keresztmetszettel kell rendelkeznie és úgy kell kialakítani, hogy még részben se tömődhessen el (*lásd A ábra*).
Amennyiben a készülék munkalapja nincs égésbiztosítóval ellátva, vagy a levegő közvetetten, a fent leírtak szerint kialakított külső szellőzéssel ellátott szomszédos helyiségekből érkezik (*lásd B ábra*) – feltéve, hogy azok az ingatlannak nem közös részei, környezetük nem tűzveszélyes, vagy nem hálószobák – a szellőzőnyílások méretét 100%-os ráhagyással kell kialakítani – legalább 200 cm^2.

Szomszédos helyiség Szellőztetendő helyiség

A
Az égést tápláló

B
Az ajtó és padló közti



levegő szellőzőnyílása

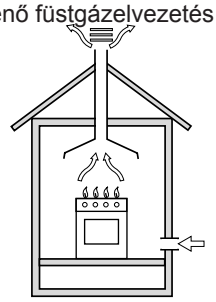
rés növelése

! Amennyiben hosszú ideig használja a készüléket, tanácsos kinyitni az ablakot, illetve megnövelni a ventilátorok sebességét.

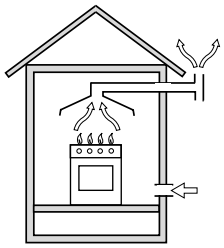
Füstgázelvezetés

A füstgázelvezetést hatékony, természetes huzatú kéménybe kötött kürtővel, vagy a készülék bekapcsolásával automatikusan működésbe lépő elektromos ventilátorral kell biztosítani (*lásd ábra*).

Közvetlenül a szabadba történő füstgázelvezetés



Kéményen vagy (tűzhelyekhez való)



elágazó füstgázelvezető csövön keresztül történő füstgázelvezetés

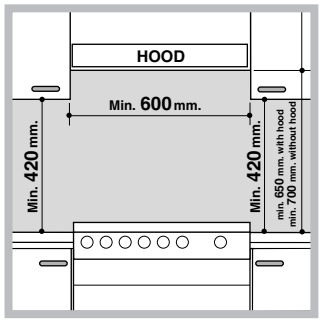
! A levegőnél nehezebb cseppfolyósított gázok megülnek a padlószinten, ezért a cseppfolyósítottgáz-tartályok tárolására szolgáló helyiségeknek, az esetleges gázszivárgások elvezetésére, a padlószinten rendelkezniük kell szabadba kivezető szellőzőnyílással. Az üres vagy részben teli cseppfolyósítottgáz-tartályokat tilos a padló szintjénél lejjebb lévő helyiségekben (pince, stb.) üzembe helyezni vagy tárolni! A helyiségben kizárólag a használatban lévő tartályt tárolja, távol azoktól a hőforrásoktól (tűzhely, kandalló, kályha), melyek 50°C fölé képesek azt melegíteni!

Elhelyezés és vízszintezés

! A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek (T 90°C)!

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:
- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 600 mm-re kell elhelyezni;
- amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm

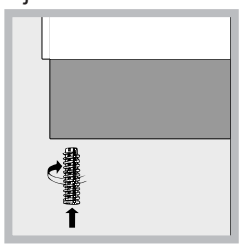


távolságot kell hagyni. Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (*lásd ábra*);

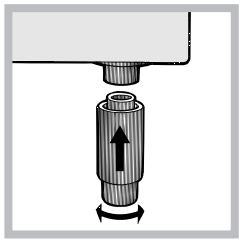
- ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe;
- az esetleges kürtőket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

Vízszintezés

Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábazatot a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (*lásd ábra*)!



A lábakat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe!



Elektromos csatlakoztatás

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozó dugót (*lásd Műszaki adatok táblázat*)!
Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell beszerelni (a föld huzalt nem kell megszakítóval ellátni). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol ne érjen szobahőmérséklethez képest 50°C-nál magasabb részhez.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:
- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az aljzat legyen kompatíbilis a készülék csatlakozó dugójával! Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót; ne használjon hosszabbítót vagy elosztót!

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva!

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

Gázbekötés

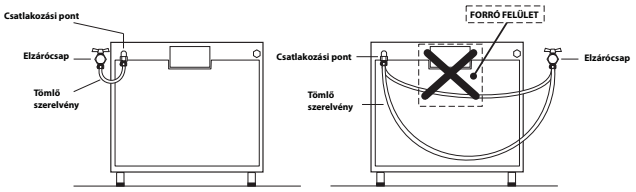
A hálózathoz, illetve a gázpalackhoz történő csatlakoztatáshoz, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, flexibilis gumicső vagy acélcső használtató. A gázbekötés után győződjön meg arról, hogy a készülék a szolgáltatott gáz típusára lett állítva (lásd a tetőn elhelyezett gázkalibrálási címkét): ellenkező esetben*lásd alább*)! Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal, palackról működteti, használjon az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő nyomásszabályozót! A csatlakoztatás megkönnyítése érdekében a használandó gáz a készülékhez mindkét oldala* felől hozzávezethető: cserélje le a csatlakozó csonkot a záródugóra, és a régi tömítést a mellékelt tömítésre!

! A biztonságos működés, az energiatakarékos használat és a készülék hosszú élettartama érdekében, bizonyosodjon meg arról, hogy a tápnyomás megfelel a Gázégők és a fúvókák jellemző adatai című táblázatban közölt értékeknek (*lásd alább*)!

Gázbekötés flexibilis gumicsővel

Ellenőrizze, hogy a cső megfelel-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak! Cseppfolyósított gázzal történő üzemeltetés esetén a cső belső átmérőjének 8 cm-esnek kell lennie, metánnal történő üzemeltetés esetén 13 cm-esnek.

A bekötés elvégeztével bizonyosodjon meg arról, hogy a cső:
- egyik pontja se érintkezik olyan elemmel, melynek a hőmérséklete 50°C fölé emelkedhet;
- nincs kitéve húzásnak és csavarásnak, valamint, hogy nincsen megtörve, illetve nincsen benne szűkület;
- nem érintkezik vágófelülettel, éles szélekkel, mozgó elemekkel és nincs összenyomva;
- állapotának ellenőrzése végett a teljes nyomvonalában jól hozzáférhető;
- hossza meghaladja az 1500 mm-t;
- két végén, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, csőbilinccsel jól fel van rögzítve!



! Amennyiben a fenti feltételek közül egy vagy több feltétel nem teljesülhet, vagy ha a tűzhelyet a 2. osztály – 1. alosztály előírásai szerint helyezi üzembe (a készülék két bútor közé kerül), a bekötést flexibilis acélcsővel kell megoldani (*lásd alább*).

Gázbekötés nem oxidálódó, folyamatos falú, menetes végű, flexibilis acélcsővel

Ellenőrizze, hogy a cső és a tömítések megfelelnek-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak!
A cső bekötéséhez távolítsa el a készüléken található csonkot (a készülék gázbemeneti csatlakozása 1/2”-os anyamenettel van ellátva)!

! Kösse be a csövet olyan módon, hogy a cső hossza ne haladja meg a maximálisan megengedett 2 métert, és bizonyosodjon meg arról, hogy a cső nem érintkezik mozgó elemekkel, és nincs összenyomva!

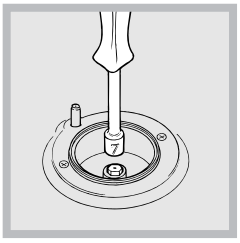
A tömítés ellenőrzése
A bekötés végeztével szappanos vízzel – semmiképp se lánggal – ellenőrizze, hogy valamennyi csatlakozás tömítése tökéletesen zár-e!

Átállítás más gáztípusra

A készülék átállítható az eredetileg beállítottól – a tűzhely tetején található gázkalibrálási címkén jelzett gáztól – eltérő gáztípusra is.

A főzőlap átállítása

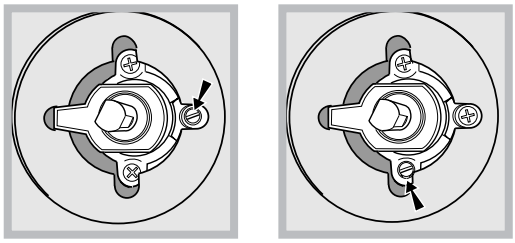
A főzőlapon található gázégők fúvókáinak cseréje:
1. vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükről a gázégőket;
2. 7 mm-es csőkulcs segítségével csavarozza ki



a fúvókákat (*lásd ábra*), és cserélje le őket az új gáztípushoz való fúvókákra (*lásd gázégők és a fúvókák jellemző adatai*);
3. helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében!

A főzőlapon található gázégők takarékfokozatának beállítása:
1. csavarja a gázégő szabályozó csapját minimumra;
2. húzza le a tekerőgombot, és csavarja a tekerőgomb tengelyében vagy amellett elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap!

! Cseppfolyósított gáz esetén a szabályozócsavart tövig be kell csavarni;



3. ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a maximum állásból gyorsan a minimum állásba tekeri, a gázégő nem alszik-e ki!

! A főzőlap gázégői nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

! Miután átállította a készüléket egy másik gáztípusra, cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új gáz címkéjére, mely valamennyi hivatalos szakszervizben beszerezhető!

! Abban az esetben, ha a gáz nyomása az előírt értéktől eltér (vagy ingadozik), az érvényben lévő, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfelelően, a gázcső bemenete elé nyomásszabályozót kell beépíteni.

Javasoljuk, hogy az első használat előtt tisztítsa ki a sütőt a „Karbantartás és ápolás” című részben leírtak szerint.A gázégők és a fúvókák jellemző adatai

Triplakoronás gázégők fúvókáinak cseréje

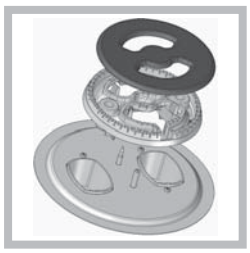
1. Vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükről a gázégőket. A gázégő két külön részből áll (lásd ábra).
2. Egy 7 mm-es csőkulccsal csavarozza ki a fúvókákat. Cserélje le a fúvókákat az új gáztípusnak megfelelőkre (lásd 1. táblázat). A két fúvóka ugyanolyan furattal rendelkezik.
3. Helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében.

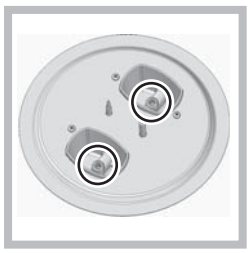
• A gázégők primer levegőjének beszabályozása

A gázégők nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

• A legkisebb fokozat beszabályozása

1. Csavarja a gázégő szabályozó csapját minimumra.
2. Húzza le a tekerőgombot, és csavarja a tekerőgomb tengelyében vagy amellett elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap.
3. Ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a legnagyobb fokozatról gyorsan a legkisebb fokozatra tekeri, a gázégő nem alszik-e ki.





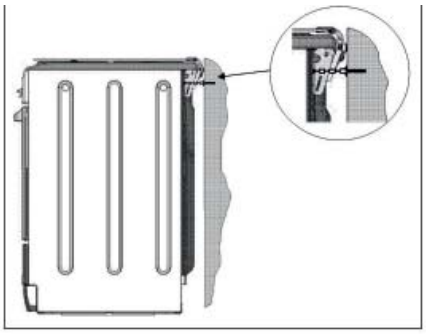
4. Amennyiben a biztonsági szerkezettel (hőérzékelő) rendelkező készülékeknél a szerkezet a gázégő legkisebb fokozatra állítása esetén nem működik, a szabályozó csap segítségével növelje a minimális térfogatáramot.
5. A beszabályozás elvégeztével pecsétviasszal vagy hasonló anyaggal csinálja meg a by-pass szelepek pecsétjeit.

! Cseppfolyósított gáz esetén a szabályozócsavart tövig be kell csavarni.

! A művelet végeztével cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új használati gáztípusnak megfelelőre, mely valamennyi hivatalos szakszervizünkben beszerezhető.

! Abban az esetben, ha a szolgáltatott gáz nyomása az előírt értéktől eltér (vagy ingadozik), – a gázhálózati szabályozókról szóló EN 88-1 és EN 88-2 szabványnak megfelelően –, a gázcső bemenete elé nyomásszabályozót kell beépíteni.

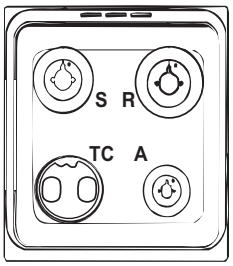
Biztonsági lánc



! Azért, hogy a készülék véletlenszerű felborulását elkerülje, például, ha egy gyermek felmászik a sütőajtóra, a mellékelt biztonsági lánccal rögzíteni KELL! A tűzhely biztonsági lánccal van ellátva, amelyet csavarral (nincs mellékelve) kell a készülék mögötti falhoz rögzíteni, ugyanabban a magasságban, amelyben a lánc a készülékhez van erősítve. A csavart és a tiplit a készülék mögött lévő fal anyagának megfelelően válassza ki. Ha a csavar feje kisebb, mint 9 mm, alátétet kell használni. A beton falakhoz legalább 8 mm átmérőjű, és 60 mm hosszú csavarra van szükség.
Ügyeljen rá, hogy a lánc a tűzhely hátsó falához, és a falhoz is rögzítve legyen az ábrán látható módon úgy, hogy az a talajjal párhuzamosan megfeszüljön a felszerelést követően.

A gázégők és a fúvókák jellemző adatai

	G 20 (2H)		G 30 (3B/P)	
Égő	Névl. hőterhelés kW	Fúvóka méret (mm)	Névl. hőterhelés kW	Fúvóka méret (mm)
Triplakoronás (TC)	3,60	2x0,99	3,30	2x 0,65
Gyors (nagy) (R)	3,30	1,16	3,00	0,86
Közepes (közepes) (S)	2,20	1,06	1,90	0,70
Segéd égő (kicsi) (A)	1,20	0,79	1,00	0,50
Névleges csatlakozási nyomás:	25 mbar		30 mbar	



CX65SP4 R /HA S

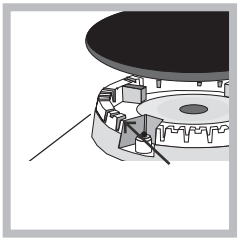
FIGYELEM! Ha felmelegedik, az üvegtetõ széttörhet.Mielõtt lehajtaná, kapcsolja ki az összes égõfejet, illetve az esetleges elektromos fõzõlapokat.*Csak az üvegtetõs modellek esetén

Bekapcsolás és használat

HU

A főzőlap használata

Az égőfej meggyújtása
A GÁZÉGŐ tekerőgombok esetében a gombhoz tartozó gázégőt tele kör jelzi.
A főzőlap tetszőleges gázégőjének meggyújtása:
1. közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégőhöz;
2. nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját órairánnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra ;
3. a láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját órairánnyal ellentétesen takarékra , nagy lángra vagy egy köztes állásba!



Amennyiben a készülék elektromos gyújtással* rendelkezik (*lásd ábra*), elegendő, ha benyomja, és ezzel egyidejűleg, órairánnyal ellentétesen elcsavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját a takarékláng szimbólumra, míg a láng meg nem gyullad. Előfordulhat, hogy a gázégő kialszik, ha a gombot elengedi. Ilyenkor ismételje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerőgombot hosszabb ideig tartja benyomva!

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt újra meggyújtaná, várjon 1 percet!

Amennyiben a készülék égésbiztosítóval* rendelkezik, tartsa a GÁZÉGŐ tekerőgombját nagyjából 2-3 másodpercre lenyomva annak érdekében, hogy a láng égve maradjon és az égésbiztosító bekapcsoljon!

A gázégő kikapcsolásához csavarja a tekerőgombot ütközésig a • jelig!

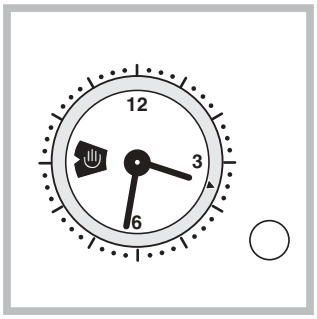
A gázégők használatával kapcsolatos praktikus tanácsok
A gázégők optimális teljesítménye és az alacsony gázfogyasztás érdekében a gázégő méretéhez illő, fedővel ellátott lapos fenekű edényeket érdemes használni.

Égő	∅Az edény átmérője (cm)
Gyors (R)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segédégő (A)	10-14
Hármas korona (TC)	24-26

A gázégők típusának megállapításához tekintse meg a „A gázégők és a fúvókák jellemző adatai” fejezet rajzait.

! A kis edénytartó ráccsal rendelkező modelleknél a rács kizárólag a kiegészítő gázégőhöz használható, és 12 cm-nél kisebb átmérőjű edények melegíthetők rajta.

Az óra beállítása



Nyomja meg a PROGRAMOZÓ tekerőgombot, és forgassa órairánnyal ellentétesen, míg az aktuális időt be nem állította!

! Az órát csak akkor lehet beállítani, ha a sütő be van kötve az elektromos hálózatba. Áramkimaradás esetén a PROGRAMOZÓ megáll: az áramellátás helyreálltát követően az órát újra be kell állítani.

A sütő használata

! Első bekapcsoláskor működtesse a sütőt üresen legalább egy óra hosszat maximumra állított termosztáttal és csukott ajtó mellett! Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget! A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.
! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet!

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot!
2. A HŐFOKSZABÁLYOZÓ tekerőgombbal válassza ki a programhoz ajánlott, vagy a kívánt hőmérséklet!
A vonatkozó táblázatban kikereshetők az ajánlott sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek (*lásd Sütési táblázat*).

Sütés alatt mindig megteheti az alábbiakat:
- módosíthatja a sütési programot a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével;
- módosíthatja a hőmérsékletet a HŐFOKSZABÁLYOZÓ tekerőgomb segítségével;
- megszakíthatja a sütést a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb „0” helyzetbe állításával.

! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye!

* Csak néhány modellnél.

Sütési programok

! Mindegyik programhoz beállítható egy hőmérséklet 60°C és a maximális érték között, kivéve:

- GRILL (javasoljuk, hogy csak a legnagyobb állásban használja);
- GRATINÍROZÁS (javasoljuk, hogy ne használjon 200°C-nál magasabb hőmérsékletet).

HAGYOMÁNYOS SÜTÉS program

A két alsó és felső fűtőszál bekapcsol. Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten süt, a hőeloszlás nem megfelelő.

SÜTEMÉNYSÜTÉS program

Bekapcsol az alsó fűtőszál és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sütő belsejében. Ez a program kíméletes sütést igénylő ételek (például kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon” elkészítéséhez javasolt.

GYORS SÜTÉS program

Bekapcsolnak a fűtőszálak és működni kezd a ventilátor állandó és egyenletes hőmérsékletet biztosítva. A programhoz nincs szükség előmelegítésre. Ez a program különösen előre elkészített (mélyhűtött vagy elősütött) ételek sütéséhez javasolt. A legjobb eredményt akkor kapja, ha csak egy szintet használ.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS program

Valamennyi fűtőszál bekapcsol (felső, alsó és körkörös) és a ventilátor működni kezd. Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen süti és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.

PIZZASÜTÉS program

Bekapcsol az alsó és a körkörös fűtőszál és a ventilátor működni kezd. Ez a kombináció lehetővé teszi a sütő gyors felmelegedését, túlsúlyban alulról érkező erőteljes hőárammal. Ha egyszerre egynél több szintet használ, a sütésidő felénél cserélje meg a tepsik helyét!

GRILLEZÉS program

Bekapcsol a felső középső fűtőszál. A grillezés magasabb és közvetlen hőmérséklete olyan ételekhez javasolt, melyek magasabb felületi hőmérsékletet igényelnek (borjú- és marhasült, filé, rostélyos). A program ideális kis méretű ételek grillezéséhez. Helyezze az ételt a rács közepére, mert a sarkokban nem fog megsülni!

GRATINÍROZÁS program

Bekapcsol a felső fűtőszál és működni kezd a ventilátor és a forgónyárs (ha van). Ez a sütési mód egyesíti az egyirányú hősugárzással a levegő keringtetését a sütő belsejében. Ez a hő áthatolóképességének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen.

! A GRILLEZÉSHEZ és GRATINÍROZÁSHOZ a sütőajtónak zárva kell lennie.

! Ha egy bizonyos funkciót kiválaszt, azon termékbeállítások lépnek működésbe, amelyek növelik a főzőteljesítményt.Ez azt is jelentheti, hogy a hűtőventilátor és a fűtőelemek kicsit lassabban kapcsolnak be.

Praktikus sütési tanácsok

! Légkeveréses sütésnél ne használja az 1. és az 5. szintet: ezeket a helyeket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.

LÉGKEVERÉSES ÜZEMMÓD

- Használja a 2. és a 4. szintet, a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket!
- Helyezze a zsírfelfogót alulra, a rácsot felülre!

GRILLEZÉS

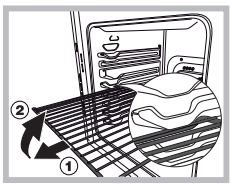
- GRILLEZÉSKOR helyezze a rácsot az 5-ös szintre, a sütési melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre! GRATINÍROZÁSKOR helyezze a rácsot a 2-es vagy 3-as szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre!
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa maximumra! Ne aggódjon, ha a felső fűtőszál nem marad állandóan bekapcsolva: működését hőfokszabályzó szabályozza.

PIZZASÜTÉS

- Használjon könnyű alumínium tepsit a mellékelt rácsra helyezve.
  A zsírfelfogó tálca használatával a sütési idő meghosszabbodik,
  és nehezen fog tudni ropogós pizzát sütni.
- Sok feltétet tartalmazó pizzáknál javasoljuk, hogy a mozzarellát a sütés felénél tegye a tésztára.

FIGYELEM!A sütõ rácsrögzítõ rendsz-errel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütõbõl (1).

A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az elülsõ oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).



MŰSZAKI ADATOK	
A sütő méretei magasság x szélesség x mélység.	32x43,5x40 cm
Térfogat	57 liter
Az ételmelegítő rész hasznos méretei	szélesség: 42 cm mélység: 44 cm magasság: 8,5 cm
Égőfejek	A billenőajtó belső oldalán vagy a kihúzott ételmelegítő fiók helyén belül a bal oldali falon található adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható.
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	lásd az adattáblán
ENERGIAOSZTÁLY	A villamos sütők energiafogyasztási címkézéséről szóló 2002/40/EK irányelv. EN 50304 szabvány az energiafogyasztás mérési módszereiről. Természetes hőáramlás – melegítő funkció: hagyományos; Energiafogyasztás mérése kényszer-hőáramlási osztály – melegítő funkció: Cukrászda.
CE 	Az 12/12/06 -- 2006/95/EC alacsonyfeszültségi irányelv és későbbi módosításai – Az elektromos összeférhetőségről szóló 15/12/04 -- 2004/108/EC irányelv és későbbi módosításai – A gázüzemű berendezésekről szóló 30/11/09 -- 2009/142/EC 1275/2008 Stand-by/ Off mode)

Sütési táblázat

Program	Étel	Súly (kg)	Sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítés (perc)	Ajánlott hőmérséklet	Sütési idő (perc)
Hagyományos sütés	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú- és marhasült	1	3	15	200	70-75
	Disznósült	1	3	15	200	70-80
	(Omlós) kekszek	-	3	15	180	15-20
	Linzerek	1	3	15	180	30-35
Süteménysütés	Linzerek	0.5	3	15	180	20-30
	Gyümölcstorta	1	2 vagy 3	15	180	40-45
	Gyümölcsös sütemény	0.7	3	15	180	40-50
	Piskóta	0.5	3	15	160	25-30
	Töltött palacsinták (2 szinten)	1.2	2 és 4	15	200	30-35
	Kis kekszek (2 szinten)	0.6	2 és 4	15	190	20-25
	Sajtos-sós aprósütemény (2 szinten)	0.4	2 és 4	15	210	15-20
	Fánk (3 szinten)					
	Keksz (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25
	Habcsók (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25
		0.5	1 és 3 és 5	15	90	180
Gyors sütés	**Mélyhűtött**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Cukkinivel és rákkal töltött palacsintatészta	0.4	2	-	200	20
	Falusi spenóttorta	0.5	2	-	220	30-35
	Töltött táska	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Aranygaluska	0.4	2	-	180	25-30
	Csibefalatok	0.4	2	-	220	15-20
	Elősütött					
	Csirkeszárny	0.4	2	-	200	20-25
	Friss ételek					
	(Omlós) kekszek	0.3	2	-	200	15-18
	Gyümölcsös sütemény	0.6	2	-	180	45
	Sajtos-sós aprósütemény	0.2	2	-	210	10-12
Légkeveréses üzemmód	Pizza (2 szinten)	1	2 és 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Bárány	1	2	10	180	40-45
	Sült csirke + burgonya	1+1	2 és 4	15	200	60-70
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1	2 és 4	10	170	20-25
	Sós sütemény	1.5	3	15	200	25-30
Pizzasütés	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Borjú- és marhasült	1	2	10	220	25-30
	Csirke	1	2 vagy 3	10	180	60-70
Grillezés	Nyelvhal és tintahal	0.7	4	-	Max	10-12
	Tintahal és rák nyárson	0.6	4	-	Max	8-10
	Tintahal	0.6	4	-	Max	10-15
	Tőkehalfilé	0.8	4	-	Max	10-15
	Grillezett zöldségek	0.4	3 vagy 4	-	Max	15-20
	Borjúsült	0.8	4	-	Max	15-20
	Kolbász, hurka	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Makréla	1	4	-	Max	15-20
	Pirítós	4 és 6	4	-	Max	3-5
Gratinírozás	Grillcsirke	1.5	2	10	200	55-60
	Tintahal	1.5	2	10	200	30-35

Óvintézkedések és tanácsok

HU

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva.
Ezen figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el őket figyelmesen!

Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használtra szánták.
- A sütő nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharnak kitenni!
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal!
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak**.
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- **A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen és a gyermekeket tartsa tőlük távol!**
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez!
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat!
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon sütőkesztyűt!
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin, stb.)!
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolótérbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd!
- A fiók (amennyiben van ilyen) belső felületei felmelegedhetnek.
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a • állásban legyenek!
- A csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, hanem a csatlakozó dugónál fogva húzza ki!
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozó dugót az elektromos hálózatból!
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Forduljon a szervizhez!
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra!
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Ne engedje a gyerekeket játszani a készülékkel.
- Amennyiben a tűzhelyet egy talpazatra állítja, tegye meg a szükséges óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a készülék ne csúszhasson le a talpazatról!

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet!

- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy ezen hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket szelektíven kell gyűjteni, az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet.
  A tulajdonosok, háztartási készülékük forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további információért a megfelelő közszolgálathoz, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.

- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).

- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt!

Karbantartás és ápolás

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

A készülék tisztítása

! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót, illetve nagynyomású tisztítót!

- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések tisztíthatók langyos vízzel átitatott szivaccsal és semleges szappannal. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket! Tisztítás után bő vízzel öblítse le, és szárítsa meg őket! Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot!
- A könnyebb tisztíthatóság érdekében a főzőlap rácsai, égőfedelei, lángelosztó rózsái és gázégői levehetők; mossa el őket meleg, nem súroló hatású mosószeres vízben, ügyelve arra, hogy minden lerakódást eltávolítson, majd várja meg, hogy tökéletesen megszáradjanak!
- Rendszeresen tisztítsa meg az égésbiztosítók* végét!
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg! Használjon meleg vizet és mosogatószert, öblítse le és puha ruhával törölje szárazra! Kerülje a súrolószerek használatát!
- Az ajtóüveget szivaccsal és nem súrolóhatású mosószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra; ne használjon durva, dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti!
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.
- Ne hajtsa le a főzőlap tetejét, ha még ég valamelyik gázégő, vagy még meleg!

A sütő tömítéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát! Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez! Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el!

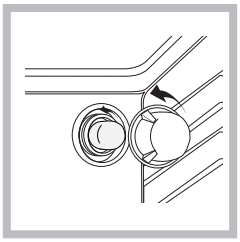
* Csak néhány modellnél.

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése

1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglalat üvegfedelét (*lásd ábra*)!
2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.

3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt!

Gázcsapok karbantartása



A gázcsapoknál előfordulhat, hogy idővel beragadnak, vagy elforgatásuk nehézkessé válik. Ilyenkor a gázcsapot újra kell cserélni.

! Ezt a műveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

! Ne használja a sütQ lámpáját a környezet megvilágítására.

Szerviz

! Sohase hívjon engedéllyel nem rendelkező szakembert!

A következők megadása szükséges:

- az anomália típusa;
- a készülék modellje (Mod.)
- a készülék szériaszáma (S/N)

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatók.

Орнату

KZ

! Жаңа құрылғыны іске қоспас бұрын нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз орнату және оны пайдалану туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

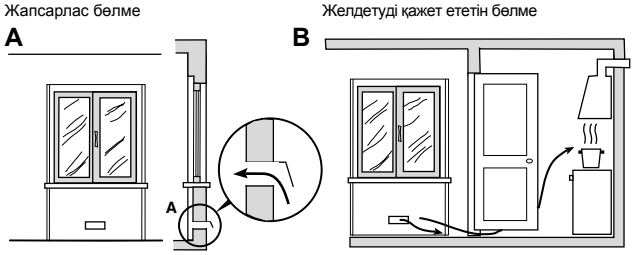
! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Құрылғы сатылса, біреуге берілсе немесе көшірілсе, нұсқаулар онымен бірге болатынына көз жеткізіңіз.

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс.

! Кез келген түрде реттеу немесе қызмет көрсету қажет болса, оны плитаны токтан ажыратқаннан кейін орындау керек.

Бөлмені желдету

Құрылғыны ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес тек үнемі желдетілетін бөлмелерге орнатуға болады. Құрылғы орнатылатын бөлме әдеттегі газ жану процесіне қажетті ауа қамтамасыз етілетіндей тиісті түрде желдетілуі тиіс (ауа ағыны орнатылған қуаттың бір киловатына 2 м^3/сағ-тан төмен болмауы тиіс).
Тормен жабылған ауа кірістерінде ішкі диаметрі кем дегенде 100 см^2 түтігі болуы және тіпті жартылай жабылып қалмайтындай орналастырылуы тиіс (*А суретін қараңыз*).
Конфорка беті жалынның өшіп қалуынан қорғайтын сақтандырғышпен жабдықталған болмаса, бұл кірістерді 100%-ға, кем дегенде 200 см^2-ге кеңейту керек. Ауа ағыны жапсарлас бөлмелерден жанама түрде берілген кезде (*В суретін қараңыз*), ғимараттың ортақ бөліктері, өрт қаупі жоғары аумақтар немесе жататын бөлме болмаған жағдайда, кірістер жоғарыда айтылғандай сыртқа шығаратын түтіктермен жабдықталуы тиіс.



Жануға қажетті Есік пен еден арасындағы
ауаға арналған желдету тесігі аралықты үлкейту

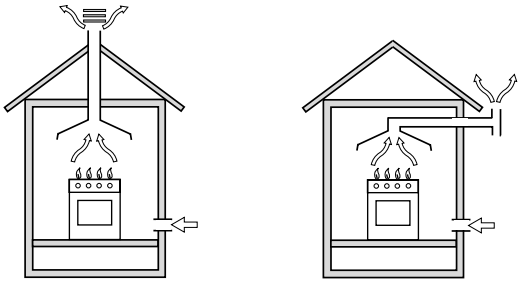
! Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланғаннан кейін терезені ашу немесе қолданылатын кез келген желдеткіштердің жылдамдығын арттыру жөн.

Түтінді шығару

Түтінді шығару қауіпсіз әрі тиімді мұршаға жалғанған сорғыш немесе құрылғы қосылған кезде автоматты түрде жұмыс істей бастайтын электр желдеткішінің көмегімен қамтамасыз етілуі тиіс (*суретті қараңыз*).

Түтіндер шығарылады

Түтіндер тікелей сыртқа мұрша немесе тармақты



түтін шығару жүйесі арқылы шығарылады (тағам пісіру құрылғыларына арналған)

! Сұйытылған газдар ауадан ауыр болады және еденде жиналады, сондықтан сұйытылған газ баллондары қойылған барлық бөлмелерде баллоннан шыққан газ оңай шығып кетуі үшін сыртқа шығатын тесіктер болуы тиіс.
Сондықтан, СМГ баллондары, жартылай немесе толық болса да, жер деңгейінен төмен бөлмелерде не сақтау аумақтарында (төле және т.б.) орнатылмауы немесе сақталмауы тиіс. Бөлмеде тек қолданылатын баллон ғана сақталуы тиіс; сондай-ақ, баллонды температурасын 50 °C-тан жоғары көтеруі мүмкін жылу көздерінен (пештер, мұршалар, кептіру пештері) аулақ қою керек.

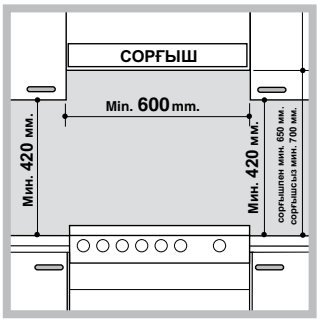
Орналастыру және түзулеу

! Құрылғыны биіктігі плитаның биіктігінен аспайтын шкафтардың қасына орнатуға болады.

! Құрылғының артқы жағына тиіп тұратын қабырға жанғыш емес, қызуға төзімді материалдан (Т 90°C) жасалғанына көз жеткізіңіз.

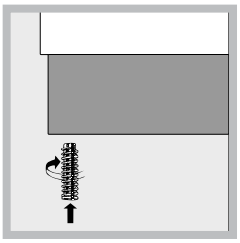
Құрылғыны дұрыс орнату үшін:
- Оны ас үйге, залға немесе тұрғын үйге қойыңыз (ваннаға қоймаңыз).
- Плита шкафтардан биік болса, құрылғыны олардан кем дегенде 600 мм қашық орнату қажет.
- Пеш қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плитаның жоғарғы жағы арасында кем дегенде 420 мм ара қашықтық болуы тиіс.

Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш материалдан жасалған болса, бұл аралықты 700 мм-ге дейін жеткізу керек (*суретті қараңыз*).

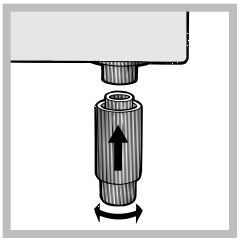


• Пештің артқы жағына немесе бүйірлеріне 200 мм-ден жақын жерге жалюзи орнатпаңыз.
• Қалқалар қатысты пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

Түзулеу



Құрылғыны түзулеу қажет болса, плита түбінің әрбір бұрышындағы орындарына реттелетін аяқтарын бұраңыз (*суретті қараңыз*).



Аяқтар плита түбінің астынғы жағындағы тесіктерге кигізіледі.

Тоққа жалғау

Құрылғының негізгі деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты штепсельдік ұшты орнатыңыз (*Техникалық деректер кестесін қараңыз*).
Құрылғы тікелей электр желісіне құрылғы мен электр желісі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар бірнеше каналды айырып-қосқыш арқылы қосылуы қажет. Айырып-қосқыш көрсетілген жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сым айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс). Электр кабелін кез келген нүктесі 50°C-тан жоғары температурамен байланыспайтындай етіп орналастыру қажет.

Құрылғыны тоққа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:
- Құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка деректер тақтасында көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- Кернеу деректер тақтасында көрсетілген мәндер аралығында.
- Розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.
! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.
! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс.
! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

Газды жалғау

Газ құбырына немесе газ баллонына ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес және құрылғыны берілетін газ түрімен қолдануға болатынына көз жеткізгеннен кейін иілгіш резеңке немесе болат түтікпен жалғау керек (қақпақтағы сипаттар тақтасын қараңыз: сәйкес болмаса, *төменде берілген ақпарратты қараңыз*). Баллоннан сұйық газды пайдаланғанда, ағымдағы ұлттық заңнамаларға сәйкес келетін қысым реттегішін орнатыңыз. Жалғауды жеңілдету үшін газ жеткізу түтігін бұруға болады*: түтік тұтқышының қалпын қақпақшаның қалпынан қарама-қарсы бұрып, құрылғымен бірге берілетін тығындағышты ауыстырыңыз.

! Газ беру қысымы Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесінде көрсетілген мәндерге сәйкес келетінін тексеріңіз (*төмендегі мәтінді қараңыз*). Бұл қуатты тиімді түрде жұмсап, құрылғыңыздың қауіпсіз әрі ұзақ жұмыс істеуін қамтамасыз етеді.

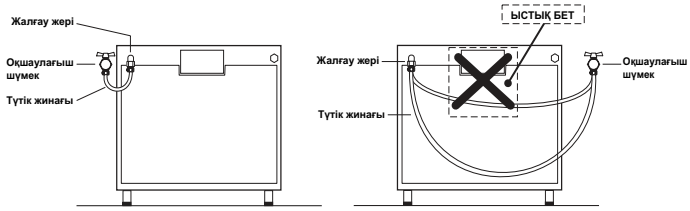
Майысқақ резеңке түтікпен газды жалғау

Түтік ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Түтіктің ішкі диаметрі келесідей болуы тиіс: сұйық газ үшін 8 мм; метан үшін 13 мм.

Жалғау орындалғаннан кейін түтік төмендегі жағдайларға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз:
- Температурасы 50 °C-тан асатын ешбір бөлікке тимейді.
- Оны ештеңе тартпайды немесе бұрамайды және қысылмаған я майыспаған.
- Жүздерге, өткір бұрыштарға немесе қозғалатын бөліктерге тимейді және қысылмаған.
- Жағдайын тексере алу үшін толығымен қарап шығу оңай.
- 1500 мм-ден қысқа.
- Екі жағында да мықтап бекітілген; ағымдағы заңдарға сәйкес шеттерінен қысқыштармен бекітілуі тиіс.

! Осы жағдайлардың бірі немесе бірнешесі орындалмаса не плитаны 2-сынып, 1-ішкі сынып құрылғыларына (екі шкаф арасына орнатылатын) қолданылатын жағдайларға сәйкес орнату қажет болса, резеңке түтік орнына майысқақ болат түтік қолданылуы қажет (*төмендегі мәтінді қараңыз*).

KZ



Майысқақ буынсыз тот баспайтын болаттан жасалған түтікті оймасы бар жалғауға қосу

Түтік пен тығындағыштар ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес келетінін тексеріңіз.
Түтікті қолдану үшін құрылғыдағы түтік тұтқышын шешіп алыңыз (құрылғыдағы газ жеткізу кірісі цилиндрлік оймалы 1/2 газ еркек бекітпесі болып табылады).

! Түтік қысылмағанын және қозғалмалы бөліктерге тимейтінін қамтамасыз ете отырып, оның ұзындығы ең көбі 2 м-ден аспайтындай қылып қосыңыз.

Жалғаудың мықтылығын тексеру

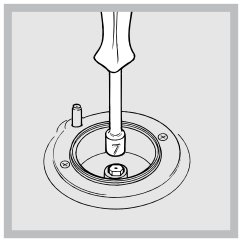
Орнату процесі аяқталғаннан кейін, сабынды сумен түтік фитингтерінде тесіктердің бар не жоқ екенін тексеріңіз. Ешқашанда алауды қолданушы болмаңыз.

Газ түрлеріне сәйкестендіру

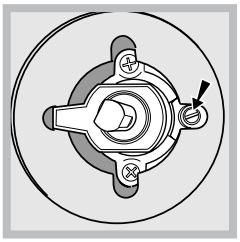
Құрылғыны әдепкі (бұл қақпақтағы сипаттар тақтасында көрсетілген) емес газ түрлеріне бейімдеу мүмкін.

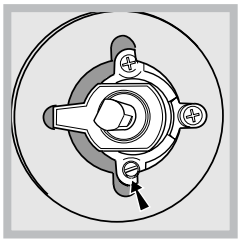
Плитаны сәйкестендіру

Плита оттықтарының форсункаларын ауыстыру:
1. Плита торларын алып тастап, оттықтарды орындарынан алыңыз.
2. Форсункаларды 7 мм гайка кілтімен босатып (*суретті қараңыз*), оларды газдың жаңа түріне сәйкес келетін форсункалармен алмастырыңыз (*«Оттық пен форсункалардың сипаттары» кестесін қараңыз*).
3. Жоғарыдағы нұсқауларды кері ретте орындау арқылы барлық құрамдастарды орындарына қойыңыз.
Плита оттықтарының минималды параметрін реттеу:



1. Газ құбырының тетігін минималды қалыпқа бұраңыз.
2. Тұтқаны шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.
! Құрылғы сұйық газ көзіне жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек:
3. Оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.



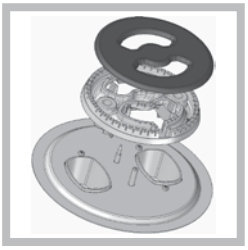


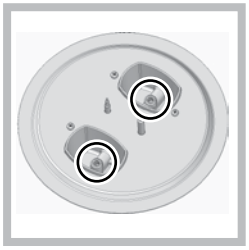
! Плита оттықтары үшін негізгі ауаны реттеу қажет емес.
! Құрылғыны газдың басқа түрімен қолдануға реттегеннен кейін ескі сипаттар тақтасын газдың жаңа түріне сәйкес келетін жаңа тақтамен алмастырыңыз (бұл жапсырмаларды Өкілетті техникалық көмек көрсету орталықтарынан алуға болады).
! Қолданылатын газ қысымы ұсынылған қысымнан өзге болса (немесе сәл ауытқыса), «жүйедегі газ реттегіштеріне» қатысты ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес кіріс түтікке тиісті қысым реттегішін орнату керек.

Үш сақиналы оттық форсункаларын ауыстыру

1. Таба тұғырларын алып тастап, оттықтарды корпустарынан көтеріп шығарыңыз. Оттық екі бөлек бөлшектен тұрады (суреттерді көріңіз);
2. 7 мм гайка кілтімен форсункаларды бұрап босатыңыз. Газдың жаңа түрімен қолдануға арналған форсунка модельдерімен алмастырыңыз (1-кестені қараңыз). Екі форсункадағы тесіктердің диаметрі бірдей болады.
3. Жоғарыдағы әрекеттерді кері ретпен орындау арқылы барлық бөлшектерді орнына қойыңыз.

• Оттықтардың бастапқы ауасын реттеу:
Реттеуді қажет етпейді.
• Оттықтарды ең аз мәнге орнату:





1. Тұтқаны әлсіз жалын позициясына бұрыңыз.
2. Тұтқаны шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.
3. Жалынды қажетті төмен параметрге реттегеннен кейін, оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.
4. Кейбір құрылғыларда қауіпсіз құралымен (терможұппен) жабдықталған. Оттықтар әлсіз жалын параметріне орнатылғанда құрылғы жұмыс істемесе, осы әлсіз жалын параметрін реттеу бұрандасының көмегімен арттырыңыз.

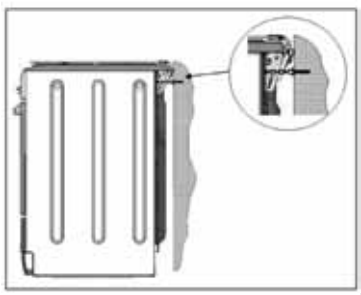
5. Реттеу жасалғаннан кейін айналып өту клапандарындағы тығындарды сургучпен қайтадан жабу қажет.

! Құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.

! Бұл рәсім аяқталғаннан кейін, ескі техникалық деректер жапсырмасын енді пайдаланылатын газ түрін көрсететін жапсырмамен алмастырыңыз. Жапсырмаларды біздің кез келген Қызмет көрсету орталығымыздан алуға болады.

! Егер пайдаланылатын газдың қысымы ұсынылған қысымнан өзге болса (немесе сәл басқа болса), кіріс түтігіне қолайлы қысым реттегіші орнатылуы керек (ағымдағы ұлттық заңнамаларға сәйкес келу үшін).

! Құрылғы байқаусызда түсіп кетпеуі үшін, мысалы бала пеш есігіне шыққан жағдайда, бірге берілген қауіпсіздік шынжыры орнатылуы ТИІС!



Пеш қауіпсіздік шынжырымен жабдықталған; оны құрылғының артындағы қабырғаға, шынжыр құрылғыға бекітілген биіктікте бұрандамен (пешпен бірге берілмейді) бекіту қажет. Бұранда мен бұранда анкерін құрылғы артындағы қабырға материалына сәйкес таңдаңыз. Бұранда басы 9 мм-ден кіші болса, тығырық қолданылуы тиіс. Бетон қабырғаға кем дегенде диаметрі 8 мм және ұзындығы 60 мм бұранда керек.
Шынжыр пештің артқы жағына және қабырғаға суретте көрсетілгендей, орнатылғаннан кейін жермен параллель күйде тартылып тұратындай бекітіңіз.

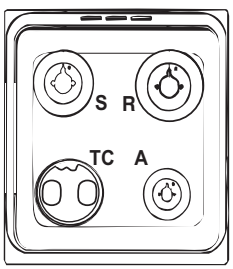
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	
Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	32x43,5x40 см
Көлемі	57 л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 8,5 см
Оттықтар	жапқыштың ішкі жағында немесе пеш бөлігі ашылғаннан кейін пештің ішінде сол жақта орналасқан деректер тақтасында көрсетілген кез келген газ түріне бейімдеуге болады.
Кернеу және жиілік	деректер кестесін қараңыз
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы. EN 50304 нормативі Табиғи конвекция класы – қыздыру күйіне арналған қуат тұтыну: Дағдылы режим; Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру режимі үшін мәлімденген қуат тұтынуы: Пісіру.
CE WEEE	ЕҚ Директивалары: 12.12.2006 жылғы 2006/95/ЕС (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері – 15.12.2004 жылғы 2004/108/ЕС (Электромагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері – 30.11.2009 жылғы 2004/142/ЕС (Газ), 1275/2008 (күту/өшу режимі

ЕСКЕРТУ! Қыздырылса, шыны қақпақша сынып кетуі мүмкін. Қақпақты жаппас бұрын барлық оттықтар мен электр конфоркаларды өшіріңіз.

«Оттық пен форсункалардың сипаттары» кестесі

1-кесте				Сұйық газ				Табиғи газ	
Оттық	Диаметр (мм)	Жылу қуаты кВт (р.с.s.*)		Айналып өту 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм) ***	Сыйымдылығы* г/сағ		Форсунка 1/100 (мм)	Сыйымдылығы* л/сағ
		Номиналды	Азайтылған			**			
Үштік сақина (ТС)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Шапшаң (үлкен) (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Жартылай шапшаң (орташа) (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Қосымша (кіші)(А)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Беру қысымы	Номиналды (мбар) Ең төмен (мбар) Ең жоғары (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* 15°C және 1013 мбарр жағдайында – құрғақ газ
** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг
*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
Табиғи газ P.C.S. = 37,78 МДж/м3



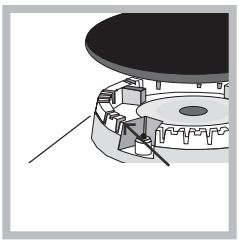
CX65SP4 R /HA S

Қосу және пайдалану

KZ

Плитаны қолдану

Оттықтарды жағу
Әрбір ОТТЫҚ тұтқасында қатысты оттық жалынының күшін көрсететін толық шеңбер бар.
Плитадағы оттықтардың бірін жағу үшін:
1. Оттыққа жалынды немесе газ жақпағын жақындатыңыз.
2. ОТТЫҚ тұтқасын басып, ол ең жоғарғы жалын параметріне бағытталғанша, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
3. ОТТЫҚ тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұру арқылы жалын күшін қажетті деңгейге реттеңіз. Ол ең төменгі параметр , ең жоғарғы параметр немесе екеуінің арасындағы кез келген позиция болуы мүмкін.



Құрылғы электрондық жағу құралымен* (*суретті көріңіз*) жабдықталған болса, ОТТЫҚ тұтқасын басып, оны оттық жанғанша ең төмен жалын параметріне қарай, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Тұтқа босатылғанда оттық өшіп қалуы мүмкін. Бұл орын алса, тұтқаны ұзағырақ ұстап, әрекетті қайталаңыз.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, оны қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Құрылғы жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғышпен* жабдықталған болса, жалынның жанып тұруы және құралды іске қосу үшін ОТТЫҚ тұтқасын шамамен 2-3 секунд басып, ұстап тұрыңыз.

Оттықты өшіру үшін тұтқаны тоқтау позициясына • жеткенше бұраңыз.

Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер
Оттықтар ең тиімді түрде жұмыс істеуі және тұтынылатын газ мөлшерін үнемдеуі үшін қақпағы бар және асты тегіс табаларды ғана қолданған жөн. Сондай-ақ, олар оттықтың өлшеміне сәйкес келуі тиіс:

Оттық	ø Ыдыс диаметрі (см)
Жылдам (R)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 20
Қосымша (A)	10 - 14
Үштік тәж (TC)	24 - 26

Оттық түрін анықтау үшін «Оттық пен форсункалардың сипаттары» ішіндегі сызбаларды қараңыз.

! Редуктор торымен жабдықталған модельдерде торды диаметрі 12 см не одан аз табалармен тек қосымша оттықта қолдануға болады.

Пешті қолдану

! Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.
! Ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз; бұл эмальді қабатты зақымдайды.

! Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

1. ТАҢДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы пісіру режиміне ұсынылған температураны немесе қажетті температураны таңдаңыз.
Тағам дайындау режимдері және ұсынылған тағам дайындау температуралары туралы мәліметті қамтитын тізімді тиісті кестеден табуға болады (*«Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесін қараңыз*).

Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:
- ТАҢДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін өзгерту.
- ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы температураны өзгерту.
- РЕТТЕУ тұтқасын «0» позициясына бұрап, тағам дайындауды тоқтату.

! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар)ға қойыңыз.

ТЕРМОСТАТ индикатор шамы
Бұл шам жанып тұрса, демек пеш қызуда. Пештің іші таңдалған температураға жеткенде ол сөнеді. Бұл кезде шам жанып өшіп тұрады, сөйтіп термостат жұмыс істеп тұрғаны және температураны бір қалыпта ұстап тұрғаны көрсетіледі.

ЖҰМЫС индикатор шамы
Бұл шам жанып тұрса, демек пеш қызуда.

Пеш шамы
ТАҢДАУ тұтқасы «0» қалпынан басқа кез келген қалыпқа бұралғанда ол жанады. Пеш жұмыс істеп тұрған кезде ол жанып тұрады. Тұтқаның көмегімен параметрін таңдағанда ешбір қыздыру элементі қосылмай, шам жанады.

* Тек белгілі модельдерде болады.

Тағам дайындау режимдері

! Төмендегілерден басқа тағам дайындау режимдерінің барлығына 50°C пен МАКС аралығында кез келген температура мәні орнатылуы мүмкін

- ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ (ұсынылған: тек МАКС деңгейін орнатыңыз)
- ГРАТИН (кеңес: 200°C-тан асырмаңыз).

ДАҒДЫЛЫ ПЕШ режимі

Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері қосылады. Тағам дайындаудың дағдылы режимін пайдаланғанда тек бір тағам дайындау тартпасын қолданған дұрыс болады. Бірден көп тартпа қолданылғанда пеш ішіндегі температура бірдей болмауы мүмкін.

ПІСІРУ режимі

Артқы қыздыру элементі және желдеткіш іске қосылып, жылудың бүкіл пешке жұмсақ әрі біркелкі түрде таралуын қамтамасыз етеді. Бұл режим температураға сезімтал болатын тағамдарды (мысалы, көтерілуді қажет ететін торт сияқты тағамдар) және ұннан жасалған «бір тістем» кондитерлік өнімдерді 3 тартпада бірдей дайындауға арналған.

ПИЦЦА режимі

Дөңгелек қыздыру элементтері және пештің түбіндегі элементтер қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Бұл қосынды, әсіресе астыңғы элементке байланысты, жоғары мөлшерде жылу шығарып, пешті жылдам қыздырады. Бір уақытта бірден көп тартпа қолданылатын болса, тағам дайындау үрдісінің ортасында табақтардың орындарын алмастырыңыз.

КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ режимі

Барлық қыздыру элементтері (үстіңгі, астыңғы және айналмалы) қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Пештің қызуы тұрақты болғанда ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі екі тартпаны пайдалануға болады.

ГРИЛЬ режимі

Жоғарғы қыздыру элементінің ортаңғы бөлігі қосылады. Грильдің жоғары және тікелей жететін температурасын беттік температураның жоғары болуын қажет ететін тағамдар үшін қолданған жөн (бұзау мен сиыр еті, филе, стейк, антеркот). Бұл пісіру режимі шектеулі қуат көлемін қолданады және грильде пісіру өте қолайлы. Тағамды тартпаның ортасына қойыңыз, әйтпесе бір бұрышқа қойсаңыз, ол дұрыс піспейді.

ҚОС ГРИЛЬ режимі

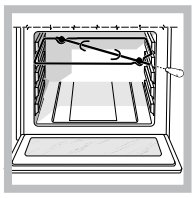
Мұның арқасында әдеттегі грильден кең гриль аумағы қамтамасыз етіледі және инновациялық дизайн пісіру тиімділігін 50 %-ға арттырып, бұрыштағы салқын аумақтардың пайда болуына жол бермейді. Тағамның үстін біркелкі қызарту үшін осы гриль режимін қолданыңыз.

ГРАТИН режимі

Үстіңгі қыздыру элементі және гриль істігі (бар болса) іске қосылып, желдеткіш жұмыс істей бастайды. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің көмегімен қамтамасыз етілетін бір бағытқа жылылық бөлінудің тиімділігін арттырады. Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді.

! ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ және ГРАТИН пісіру режимдерін қосқан кезде пеш есігі жабық болуы тиіс.

Қуырылған ет*



Істікті қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:
1. Май жинайтын табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.
2. Гриль тірегін 4-позицияға орналастырып, істікті пештің артқы қабырғасындағы тесікке кіргізіңіз (*суретті қараңыз*).
3. ТАҢДАУ тұтқасының көмегімен / таңдау арқылы гриль істігін іске қосыңыз.

Төменгі пеш камерасы

Пештің астында пештің керек-жарақтары мен терең ыдыстарды сақтау үшін қолдануға болатын бөлім бар.
! Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.
! Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.

Тағам дайындау бойынша кеңес

! Желдеткіш көмегімен тағам дайындау барысында сөрелерді бірінші және бесінші позицияларға орналастырмаңыз. Шамадан тыс жылу температураға сезімтал тағамдарды күйдіріп жіберуі мүмкін.

КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ

- Молырақ жылуды талап ететін тағамды екінші позициядағы сөреге салып, екінші және төртінші позицияларды қолданыңыз.
- Май жинайтын табаны астыңғы жаққа, ал тартпаны үстіңгі жаққа орнатыңыз.

KZ

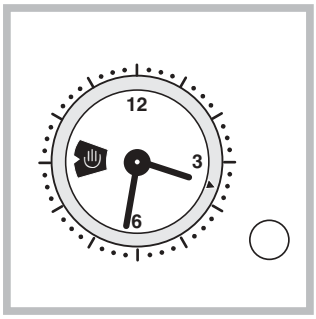
ГРИЛЬ

- ГРИЛЬ және ҚОС ГРИЛЬ пісіру режимдерін қолданған кезде тартпаны 5-позицияға қойыңыз, ал тағам пісіру қалдықтарын жинау (май және/немесе тоң май) үшін май жинайтын табаны 1-позицияға орналастырыңыз. ГРАТИН режимін қолданған кезде тартпаны 2- немесе 3-позицияға орналастырыңыз, ал тағам пісіру қалдықтарын жинау үшін май жинайтын табаны 1-позицияға қойыңыз.
- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

ПИЦЦА ПЕШІ РЕЖИМІ

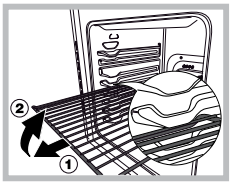
- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз.
  Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін тұтқалы табаны пайдаланбаңыз, себебі ол пісіру мерзімін ұзарту арқылы қытырлақ болуына кедергі жасайды.
- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.

Настройка часов



Потяните рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ и поверните ее против часовой стрелки вплоть до установки значения текущего времени.

! Настройка часов возможна, только если духовой шкаф подключен к сети электропитания. В случае отключения электропитания УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ останавливается: при включении электропитания необходимо вновь выставить время.



ЕСКЕРТУ**!** Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған.(1)
Сызбада көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

Пешке арналған тағам дайындау бойынша кеңестер кестесі

Тағам дайындау режимдері	Тағамдар	Салмағы (кг)	Тартпа позициясы	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Ұсынылатын температура	Пісіру ұзақтығы (минут)
Конвекция пеші	Үйрек	1	3	15	200	65-75
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	3	15	200	70-75
	Қуырылған шошқа еті	1	3	15	200	70-80
	Печенье (кішкентай кондитерлік өнімдер)	-	3	15	180	15-20
	Бөліш	1	3	15	180	30-35
Пісіру режимі	Бөліш	0.5	3	15	180	20-30
	Жеміс қосылған бөліш	1	2 не 3	15	180	40-45
	Йогурттан жасалған пирог	0.7	3	15	180	40-50
	Пирог	0.5	3	15	160	25-30
	Бисквит торты (2 тартпада)	1.2	2 және 4	15	200	30-35
	Кішкентай бәліштер (2 тартпада)	0.6	2 және 4	15	190	20-25
	Сыр қосылған бөліш (2 тартпада)	0.4	2 және 4	15	210	15-20
	Көпіршітілген қаймақ қосылған бөліш (3 тартпада)	0.7	1 және 3 және 5	15	180	20-25
	Печенье (3 тартпада)	0.7	1 және 3 және 5	15	180	20-25
	Меренга (3 тартпада)	0.5	1, 3 және 5	15	90	180
Пицца режимі	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	2	10	220	25-30
	Тауық	1	2 не 3	10	180	60-70
Көп тағам дайындау	Пицца (2 тартпада)	1	2 және 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Жас қой еті	1	2	10	180	40-45
	Қуырылған тауық еті + картоп	1+1	2 және 4	15	200	60-70
	Макрель	1	2	10	180	30-35
	Йогурттан жасалған пирог	1	2	10	170	40-50
	Көпіршітілген қаймақ қосылған бөліш (2 тартпада)	10.5	2 және 4	10	190	20-25
	Печенье (2 тартпада)	0.5	2 және 4	10	180	10-15
	Бисквит торты (1 тартпада)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит торты (2 тартпада)	1	2 және 4	10	170	20-25
	Хош иісті бөліш	1.5	3	15	200	25-30
Гриль	Палтус пен каракатица	0.7	4		100%	10-12
	Кальмар мен асшаян кебабы	0.6	4		100%	8-10
	Каракатица	0.6	4		100%	10-15
	Нәлім филесі	0.8	4		100%	10-15
	Грильде пісірілген көкөністер	0.4	3 не 4		100%	15-20
	Бұзау етінен пісірілген стейк	0.8	4		100%	15-20
	Шұжықтар	0.6	4		100%	15-20
	Гамбургер	0.6	4		100%	10-12
	Макрель	1	4		100%	15-20
	Қыздырылған сэндвич (немесе тост)	№ 4 және 6	4		100%	3-5
Қос гриль	Бұзау етінен пісірілген стейк	1	4	5	Макс	15-20
	Котлет	1	4	5	Макс	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс	7-10
	Макрель	1	4	5	Макс	15-20
	Қуырылған нан	№ ° 4	4	5	Ең жоғары	2-3
Гратин	**Істікпен**					
	Істікте қуырылған бұзау еті	1.0		5	Ең жоғары	70-80
	Істікте қуырылған тауық еті	2.0		5	Ең жоғары	70-80
	Грильде пісірілген тауық еті	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатица	1.5	2	10	200	30-35
	Істікпен					
	Істікте қуырылған бұзау еті	1.5		5	200	70-80
	Істікте қуырылған тауық еті	1.5		5	200	70-80
	Істікте қуырылған жас қой еті	1.5		5	200	70-80
	Мультистістікпен (тек таңдаулы модельдерде)					
	Ет кебабтары	1.0		5	Ең жоғары	40-45
	Көкөніс кебабтары	0.8		5	Ең жоғары	25-30

Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жасақталып, дайындалған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

Жалпы қауіпсіздік

- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- **Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға өндіруші жауапты болмайды.**
- Нұсқау кітапшасы 1-класс (оқшауланған) немесе 2-класс 1-субкласс (2 шкаф арасына орнатылған) құрылғымен бірге беріледі.
- **Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтерін немесе пеш есігінің белгілі бөліктерін ұстамаңыз, бұл бөліктер қатты қызады. Құрылғыны балалар қолы жетпейтін жерге қойыңыз.**
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны пайдаланған кезде оның жанында жанғыш сұйықтықтарды (спирт, бензин, т.б.) қолданбаңыз.
- Төменгі сақтау бөлігіне немесе пештің өзіне жанғыш материалдар салуға болмайды. Байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттар тұтануы мүмкін.
- Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.
- Құрылғыны қолданбағанда тұтқалар • позициясында тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпай ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасамаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Көмек көрсету бөліміне хабарласыңыз.
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты қатты қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады.
  Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- GRILL (ГРИЛЬ) және GRATIN (ГРАТИН) режимдері пайдаланылғанда пеш есігін әрқашан жауып қою қажет. Бұл энергияны сақтай отырып (шамамен 10%), жақсы нәтижеге жеткізеді.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

Күтім және техникалық қызмет көрсету

04/2013 - 195102065.02
XEROX FABRIANO

KZ

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны токтан ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

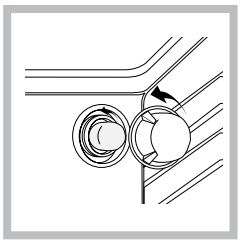
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар жылы суға малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны жақсылап шайып, құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Тазалауды жеңілдету үшін плита торларын, оттық қақпақтарын, жалынды тарату сақиналарын және оттықтарды алып тастауға болады; оларды абразивті емес жуғыш зат қосылған ыстық суда жуып, жақсылап кептірмес бұрын күйіп қалған қалдықтардың барлығы кеткенін тексеріңіз.
- Жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғыштардың* шеткі бөліктерін жиі тазалап тұру керек.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.
- Керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Оттықтар жанып тұрғанда немесе әлі ыстық болған кезде қақпақты жаппаңыз.

Пеш тығыздағыштарын тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

* Тек белгілі модельдерде болады.

Пеш шамын ауыстыру



1. Пешті токтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (*суретті қараңыз*).
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколі E 14.
3. Қақпақты орнына қойып, пешті токқа қайтадан қосыңыз.

Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

Уақыт өте вентильдер қатып қалуы немесе бұрылмай қою мүмкін. Мұндай жағдай орын алса, вентильді ауыстыру керек.

! Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс.

Көмек

! Рұқсаты жоқ адамның қызметін ешқашан қабылдамаңыз.

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- Туындаған проблема түрі.
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Мәліметтердің соңғы екі бөлігін құрылғының деректер тақтасынан көре аласыз.